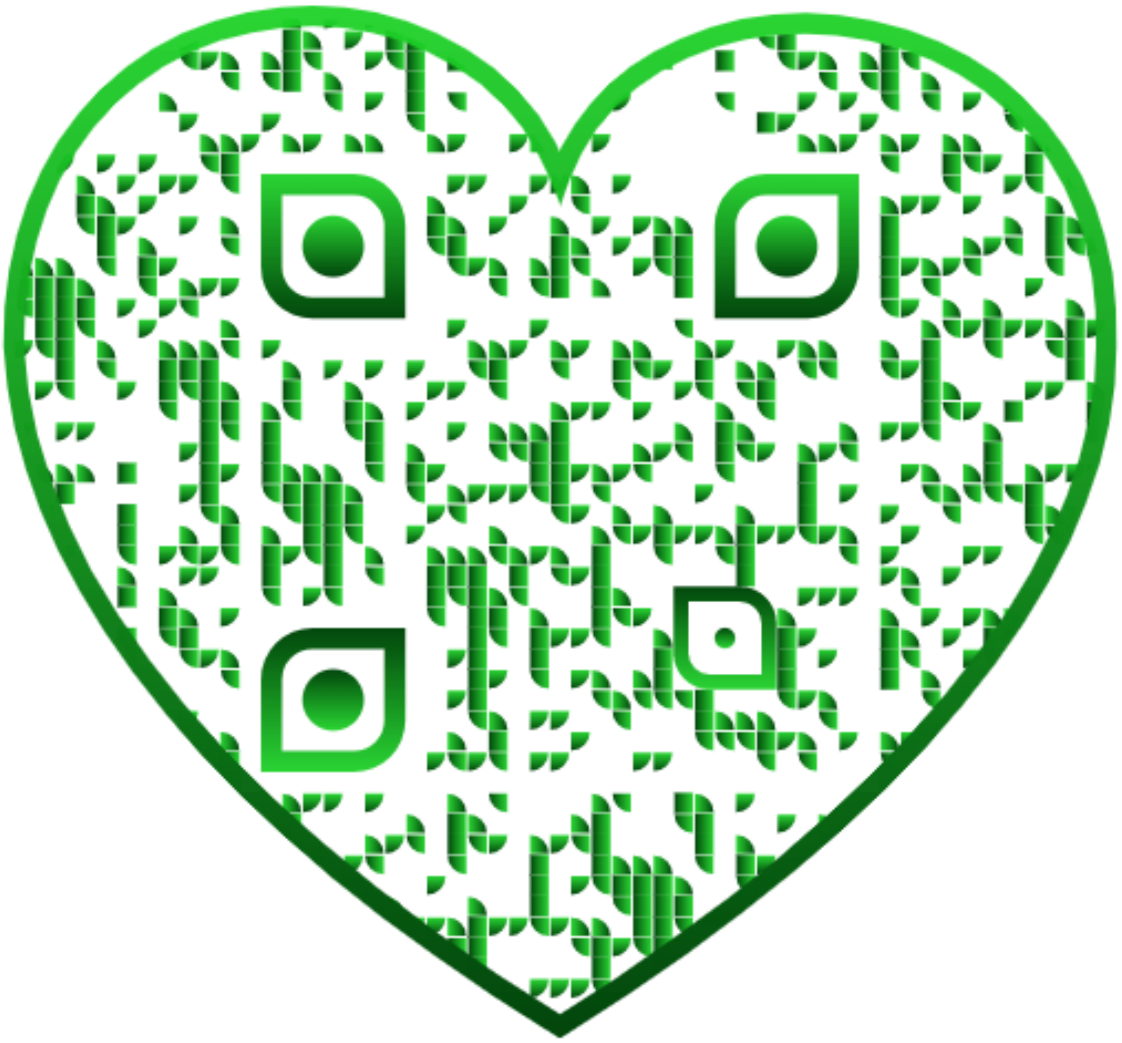
Les PÂTISSERIES de Mama

GÂTEAUX & ENTREMETS

MARINE GUERNA
PHOTOGRAPHIES
DE SANDRA MAHUT

MARABOUT



MARINE GUERNA
PHOTOGRAPHIES DE SANDRA MAHUT

Les PÂTISSERIES de Mama

GÂTEAUX ET ENTREMETS

MARABOUT

SOMMAIRE

6 Mes ustensiles indispensables

8 La gélatine pour les débutants

9 Tempérer le chocolat

10 Monter un entremets

11 Les conseils de Mama

12 Les glaçages pour débutants

14 **Le tourbillon**
fraise, basilic
& citron vert

18 **Le galaxy**
poire chocolat

22 **Le fraîcheur**
menthe
& chocolat noir

26 **Le twilight**
café noisette

30 **Le figuier**
framboise, figue
& choco blanc

34 **Le mermaid**
pistache framboise

38 **Le désir**
caramel dulcey

42 **L'exotic**
mangue, passion
& ananas

46 **Le spirale**
citron myrtille

50 **Le 3 chocolats**

52 **Le spécuramel**
spéculos, chocolat
& caramel

54 **L'energy**
kiwi & pomme verte

58

Le multicœur
framboise citron

60

Trianon

62

Layer cake
chocolat caramel

66

Nude cake
vanille fraise

68

Number cake
vanille & fruits rouges

70

Bûche rocher
chocolat vanille

74

Bûche roulée
chocolat framboise

76

Rubik's cake
au chocolat

78

Le kiwier

80

Choux
chocolat passion

82

Cheesecake
vanille & pécan caramélisées

84

Paris-brest
à la pistache

88

Charlotte
aux fraises

90

Bundt cake
au chocolat

92

Gros cookie
ultra gourmand

MES USTENSILES INDISPENSABLES

Un bon matériel est la base d'une bonne pâtisserie : évident peut-être, mais c'est vraiment indispensable, croyez-en mon expérience !

LES MOULES À ENTREMETS

Pour réussir vos entremets et autres gâteaux, il faut veiller à utiliser des moules en bon état, qui passent au four et au congélateur. C'est la clé de la réussite ! Pour ma part, j'utilise beaucoup les moules en silicone des marques Silikomart® et Pavoni® qui proposent de nombreux design.

MES MODÈLES PRÉFÉRÉS

Moule rond (1) :
Éclipse 1000 ml de Silikomart®

Moule rond motif cœurs :
Éros 1022 ml de Pavoni®

Moule carré (2) :
Mars 1000 ml de Pavoni®

LES TAPIS DE CUISSON

Un tapis de cuisson microperforé, qui laisse respirer les préparations à base de pâte épaisse, comme les choux, est idéal et permet une cuisson plus homogène. À défaut, recouvrir la plaque de four de papier cuisson.

LE MODÈLE DONT JE NE PEUX PLUS ME PASSER :

le Air Mat de Silikomart® : je le pose directement sur la grille du four.

Une bonne alternative, mais sans microtrous : **la toile originale Silpat® :** sa matière antiadhésive est très résistante, également adaptée aux pâtes épaisses et liquides.

LES CERCLES

Les cercles à pâtisseries en inox sont indispensables. Ils servent à réaliser les inserts, les biscuits, les entremets (à défaut de moules en silicone).

MES INCONTOURNABLES

Trois cercles de 14, 18 et 22 cm de diamètre,
des marques De Buyer® ou Decora®.
Éviter les cercles extensibles, car ils sont plus fins et se déforment plus facilement et plus rapidement.

LES DOUILLES ET POCHES

Utiliser des poches jetables. Mes douilles préférées sont celles en acier inoxydable ou en inox.

MES DOUILLES FÉTICHES

Douilles cannelées (3) :
Wilton® 1M, 2D, 8B ;

Douilles unies lisses (4) :
De Buyer® 20 et 9 mm ;

Douille saint-honoré (5) :
de Scrapcooking®.

LES AUTRES USTENSILES INDISPENSABLES

Un thermomètre de cuisson à sonde **(6)**, des maryses (idéalement, trois) **(7)**, un fouet, des spatules longues, un rouleau à pâtisserie antiadhésif, une balance de cuisine **(8)** et une petite balance de précision (pour peser la gélatine et la pectine notamment).

2
1
7
6
5
4
3
8

LA GÉLATINE
POUR LES DÉBUTANTS

Plusieurs sortes de gélatine existent, mais moi j'utilise la gélatine bovine 150 bloom. Je vous explique tout !

EN POUDRE OU EN FEUILLE ?

On trouve la gélatine sous forme de feuille ou de poudre. Dans les deux cas, il faut la réhydrater avant utilisation.

En feuille : plonger la quantité de gélatine voulue dans de l'eau très froide 10 minutes environ avant utilisation.
En poudre : plonger la gélatine dans cinq fois son poids en eau froide (40 g d'eau froide pour 8 g de poudre) et attendre 10 minutes avant utilisation.

LE DEGRÉ BLOOM : QU'EST-CE QUE C'EST ?

C'est l'unité de mesure correspondant à la puissance de gélification, qui figure sur l'emballage de la gélatine. Plus la valeur est élevée, plus la gélification est importante. Selon la gélatine, sa valeur varie entre 150 et 260 degrés Bloom :

gélatine qualité bronze : 150-160 Bloom
gélatine qualité argent : 170-180 Bloom
gélatine qualité or : 200-210 Bloom
gélatine qualité platine : 240-260 Bloom

Mémo

Comment calculer la bonne quantité de gélatine si la valeur Bloom est différente de celle de la recette ?

Si vous avez de la gélatine 200 Bloom et que la recette nécessite 8 g de gélatine 150 Bloom :

1. Diviser la valeur de la gélatine par celle de la recette : 200 / 150 = 1,33

2. Diviser la quantité en grammes par le résultat obtenu : 8 / 1,33 = 6,01.

=> 8 g de gélatine 150 Bloom peuvent être remplacés par 6 g de gélatine 200 Bloom.

Mon tuto

1

HYDRATER LA GÉLATINE

Mettre la ou les feuilles de gélatine dans un bol d'eau bien froide. Laisser reposer au moins 10 minutes.

2

ESSORER

Prendre une feuille de gélatine et bien l'essorer à la main.

3

INCORPORER

Déposer la gélatine dans la préparation. Réitérer l'opération avec les autres feuilles le cas échéant. Bien mélanger avec une maryse.

TEMPÉRER LE CHOCOLAT
QU'EST-CE QUE C'EST ?

Pour un chocolat brillant, lisse et solide, suivez les étapes ci-dessous, c'est bien plus simple qu'il n'y paraît !

QUEL CHOCOLAT UTILISER ?

Pour des décorations en chocolat, je recommande le chocolat en pistoles des marques Callebaut® ou Cacao Barry®, qui sont fluides et faciles à travailler. Mais une tablette de chocolat pâtissier fera aussi l'affaire.

LE MATÉRIEL INDISPENSABLE

Un thermomètre de cuisson à sonde, une maryse et les ustensiles pour réaliser un bain-marie (petite casserole + saladier).

Mon tuto

1

FONDRE LE CHOCOLAT

Faire fondre le chocolat au bain-marie en mélangeant et contrôlant régulièrement la température. Retirer le saladier du bain-marie dès que le chocolat atteint la température de fonte.

2

FAIRE DESCENDRE LA TEMPÉRATURE

Hors du bain-marie, mélanger à la maryse pour faire descendre la température du chocolat.

3

REMONTER LA TEMPÉRATURE

Remettre le saladier sur le bain-marie et faire remonter la température du chocolat pour son utilisation. Utiliser aussitôt le chocolat tempéré.

IMPORTANT : Veiller à ne pas intégrer une seule goutte d'eau au chocolat, ce serait irrattrapable.

TABLEAU DES COURBES DE TEMPÉRATURE :

en fonction du chocolat choisi, suivez les températures ci-dessous

	Étape 1 : température de fonte	Étape 2 : descente en température	Étape 3 : température d'utilisation
Chocolat noir	50-55 °C	28-29 °C	31-32 °C
Chocolat au lait	45-50 °C	27-28 °C	29-30 °C
Chocolat blanc	45-50 °C	26-27 °C	28-29 °C

MONTER
UN ENTREMETS

Il y a 4 étapes indispensables pour monter un entremets.
Vous les retrouverez dans toutes mes recettes.

1

LA MOUSSE

Verser les trois quarts de la mousse dans le moule Éclipse (voir page 6). À défaut de moule, poser un cercle à pâtisserie sur une plaque, le garnir d'un film alimentaire pour créer un fond, rabattre le film sur les côtés extérieurs du cercle puis verser la mousse à l'intérieur.

2

L'INSERT

Déposer dessus l'insert en appuyant légèrement.

3

LA MOUSSE

Couvrir d'une nouvelle couche de mousse.

4

LE BISCUIT

Poser le biscuit en appuyant légèrement. À l'aide d'une spatule, égaliser le dessus si la mousse déborde un peu. Laisser prendre une nuit au congélateur.

LES CONSEILS *de Mama*

Sur mes réseaux sociaux, je réponds souvent aux questions de mes followers. Je vous partage ici les plus fréquentes et mes réponses.

#1

COMBIEN DE TEMPS APRÈS AVOIR VERSÉ LE GLAÇAGE PEUT-ON DÉGUSTER L'ENTREMETS ?

Une fois l'entremets glacé, le conserver au réfrigérateur et le laisser décongeler tranquillement (environ 4 heures) avant dégustation.

#2

PEUT-ON RÉALISER LES BISCUITS DES LAYER CAKES LA VEILLE DU MONTAGE ?

Oui, les génoises et molly cakes peuvent être réalisés la veille pour un montage le lendemain.
Les emballer dans du film alimentaire et les conserver au réfrigérateur.

#3

PEUT-ON REMPLACER LA GÉLATINE PAR DE L'AGAR-AGAR ?

Je ne le recommande pas, car l'agar-agar supporte très mal la congélation. De plus, il change un peu la texture des préparations, car c'est un gélifiant beaucoup plus fort que la gélatine.

#4

QU'EST-CE QUE LA PECTINE NH ?

C'est un gélifiant végétal présent dans les pépins de fruits et les peaux d'agrume. On l'utilise principalement dans les préparations à base de fruits comme les confits, les gelées, les inserts à base de fruit et les confitures. On peut la remplacer par de la gélatine, mais la texture sera moins fondante.

#5

COMBIEN DE TEMPS SE CONSERVE L'ENTREMETS ?

Avant le glaçage, l'entremets se conserve 4 mois au congélateur, dans son moule. Une fois décongelé, il se conserve au réfrigérateur, 72 heures.

#6

COMMENT ÉVITER D'AVOIR UN EFFET VELOURS QUI CRAQUE ?

Le secret réside dans la finesse de la couche de spray velours ! Si c'est trop épais, ça craquera.Veiller à ne pas trop en mettre.

#7

QUE FAIRE S'IL RESTE DU GLAÇAGE ?

Le glaçage se conserve 1 semaine dans une boîte hermétique au congélateur.

#8

QUEL TYPE DE COLORANT UTILISER ?

Je recommande les colorants en gel des marques Progel® ou Scrapcooking®.

LES GLAÇAGES
POUR LES DÉBUTANTS

Pour réussir de beaux glaçages bien brillants, il y a 4 étapes à suivre. Après un peu d'expérience, vous deviendrez un expert !

Mon tuto

LE GLAÇAGE **MIROIR**

1 Après incorporation de tous les ingrédients, mixez le glaçage miroir avec un mixeur plongeant (idéalement le bamix) sans jamais sortir le mixeur du glaçage.

2 Retirer délicatement le mixeur et filtrer dans une passoire.

3 Bien filmer et conserver au frigo jusqu'au lendemain.

4 Le jour J, réchauffer le glaçage au micro-ondes par tranche de 35 secondes jusqu'à ce qu'il ait retrouvé une textue fluide. Mixer puis attendre qu'il revienne à 33-35 °C. Ensuite, poser un verre sur un plat plus grand que l'entremets. Démouler l'entremets et le déposer sur le verre. Verser le glaçage sur tout le gâteau.

Mon tuto

LE GLAÇAGE **TOURBILLON**

1 Le jour J, réchauffer le glaçage et le diviser en 3 parts. Ajouter un colorant dans chaque. Verser 1 couleur, puis la 2e sur la gauche puis la 3e sur la droite.

2 Vérifier que le glaçage est bien à 35 °C puis le verser tout doucement au centre de l'entremets.

3 Verser en un fin filet sans jamais bouger du centre de l'entremets.

4 Couper le filet du glaçage en passant la main pour éviter les coulures.

Mon tuto

LE GLAÇAGE **ZÉBRURES**

1 Diviser le glaçage réchauffé en 3 parts. Ajouter le colorant en le dosant différemment dans chaque bol. Mélanger délicatement avec un ustensile fin (la tige du thermomètre).

2 Verser dans un pichet un peu de chaque glaçage en les alternant jusqu'à épuisement.

3 Vérifier que le glaçage est bien à 35 °C puis le verser sur l'entremets en faisant un mouvement circulaire.

4 Couper le filet du glaçage en passant la main pour éviter les coulures.

LE TOURBILLON
FRAISE, BASILIC & CITRON VERT

L'avantage du glaçage tourbillon, c'est que le visuel est unique : je n'obtiens jamais deux fois le même tourbillon !

6 PERSONNES
2 HEURES
20 MINUTES
2 NUITS + 4 HEURES

Le matériel

- 2 cercles à pâtisserie de 14-15 cm de diamètre
- 1 moule Éclipse Silikomart® (ou 1 cercle à pâtisserie de 18-20 cm sur un plateau, en créant un fond avec du film alimentaire)
- 1 thermomètre de cuisine

Les ingrédients

INSERT FRAISE BASILIC
250 g de fraises fraîches (ou de purée de fraises)
4 feuilles de basilic ciselées
20 g de sucre
3,5 g de pectine NH + 15 g de sucre

SABLÉ BRETON
3 jaunes d'œufs
130 g de sucre
150 g de beurre mou
200 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

MOUSSE CITRON VERT
200 ml de lait
3 jaunes d'œufs
45 g de sucre
8 g de gélatine 150 Bloom
45 g de jus de citron vert (2 citrons environ)
200 g de crème liquide 30 % MG froide

GLAÇAGE MIROIR
75 g d'eau
150 g de sucre
150 g de sirop de glucose
150 g de chocolat blanc
100 g de lait concentré sucré
11 g de gélatine 150 Bloom
Colorants alimentaires vert, rouge, blanc

1 Insert fraise basilic

Mixer les fraises avec le basilic ciselé et le sucre. Dans une petite casserole, à feu doux, chauffer la purée obtenue. Dans un bol, mélanger la pectine et les 15 g de sucre. Avant que la température de la purée n'atteigne 35 °C, ajouter la pectine et le sucre tout en mélangeant. Porter à frémissement et cuire encore 2 minutes sans cesser de mélanger. Verser la préparation dans le cercle à pâtisserie garni de film alimentaire et posé sur une plaque et laisser prendre une nuit au congélateur.

2 Sablé breton

Préchauffer le four à 180 °C. Dans un robot, fouetter le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre mou et mélanger à la maryse ou avec la feuille du robot, jusqu'à obtenir une préparation homogène. Ajouter la levure, la farine et le sel, et pétrir pour obtenir une pâte homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 4 mm entre deux feuilles de papier cuisson à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Laisser prendre 30 minutes minimum au réfrigérateur. Détailler un disque de pâte à l'aide du cercle de 15 cm et le laisser à l'intérieur du cercle pour la cuisson. Déposer le tout sur une plaque et enfourner pour 15-20 minutes. Laisser refroidir puis décercler.

3 Mousse citron vert

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit bien chaud. Pendant ce temps, dans un petit saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux sans jamais cesser de mélanger à la maryse jusqu'à léger épaississement (83 °C exactement). Retirer du feu et incorporer la gélatine essorée et le jus de citron vert. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Laisser tiédir 20-25 minutes à température ambiante. Monter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Verser la préparation au citron en plusieurs fois sur la crème montée et mélanger délicatement à la maryse entre chaque ajout.

4 Montage

Verser une partie de la mousse citron dans le fond du moule Éclipse. Déposer dessus l'insert fraise-basilic en appuyant légèrement. Couvrir d'une nouvelle couche de mousse citron. Terminer par le sablé breton en appuyant légèrement. Égaliser le dessus si la mousse déborde un peu. Laisser prendre une nuit au congélateur.

5 Glaçage miroir

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à ébullition (103 °C exactement). Retirer du feu et ajouter le chocolat blanc coupé en morceaux. Laisser fondre quelques instants, puis mélanger délicatement à la maryse afin d'incorporer le moins de bulles d'air possible. Ajouter la gélatine essorée et le lait concentré, et mélanger délicatement. Verser le glaçage miroir dans un récipient haut et étroit. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant sans jamais le sortir du glaçage pour ne pas incorporer de bulles d'air. Répartir le glaçage dans trois petits pichets étroits et colorer chacun de quelques gouttes de colorant alimentaire. Filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur (facultatif, mais le résultat sera meilleur).

6 Finition

Si les glaçages miroir ont passé la nuit au réfrigérateur, les réchauffer au micro-ondes par tranche de 35 secondes jusqu'à ce qu'ils soient fluides et les mixer de nouveau. Les laisser redescendre à une température de 33-35 °C. Puis verser le glaçage blanc au fond d'un pichet. Verser ensuite simultanément le glaçage vert sur le côté gauche du pichet et le glaçage rouge sur le côté droit. Poser un verre sur un plat plus grand que l'entremets. Démouler l'entremets et le déposer sur le verre. Verser très doucement le glaçage au centre de l'entremets encore congelé afin de créer une sorte de tourbillon. Laisser le glaçage s'égoutter quelques minutes, puis placer l'entremets sur un plat de présentation à l'aide de deux spatules. Réserver 4 heures au réfrigérateur avant de déguster.

LE GALAXY
POIRE CHOCOLAT

J'adore mettre de la poudre d'or alimentaire sur les entremets. Ici l'astuce est d'en prélever avec la pointe d'un couteau et de souffler dessus au-dessus du gâteau.

6 PERSONNES
2 HEURES
20 MINUTES
2 NUITS + 4 HEURES

Le matériel

- 2 cercles à pâtisserie de 14-15 cm de diamètre
- 1 moule Éclipse Silikomart® (ou 1 cercle à pâtisserie de 18-20 cm sur un plateau, en créant un fond avec du film alimentaire)
- 1 thermomètre de cuisine

Les ingrédients

INSERT POIRE
250 g de purée de poires williams
5 g de jus de citron
6 g de pectine NH + 15 g de sucre

BISCUIT BROWNIE
2 œufs
150 g de sucre
150 g de chocolat noir
115 g de beurre
75 g de farine

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT
200 ml de lait
3 jaunes d'œufs
40 g de sucre
170 g de chocolat au lait
8 g de gélatine 150 Bloom
200 g de crème liquide 30 % MG froide

GLAÇAGE MIROIR
210 g de sucre
75 g d'eau
70 g de cacao en poudre non sucré
145 g de crème liquide 30 % MG
8 g de gélatine 150 Bloom
Poudre alimentaire dorée

1 Insert poire

Dans une petite casserole, à feu doux, chauffer la purée de poires et le jus de citron. Dans un bol, mélanger la pectine et les 15 g de sucre. Avant que la température de la purée n'atteigne 35 °C, ajouter la pectine et le sucre tout en mélangeant. Porter à frémissement et cuire encore 2 minutes sans cesser de mélanger. Verser la préparation dans le cercle à pâtisserie garni de film alimentaire et posé sur une plaque. Laisser prendre une nuit au congélateur.

2 Biscuit brownie

Préchauffer le four à 180 °C. Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, puis mélanger pour obtenir une texture lisse. Incorporer au mélange œufs-sucre. Ajouter la farine, mélanger. Verser une couche de pâte de 1,5-2 cm d'épaisseur dans le cercle beurré et posé sur une plaque garnie de papier cuisson. Enfourner pour 15-20 minutes. Laisser refroidir puis décercler.

3 Mousse chocolat au lait

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu doux, chauffer le lait. Pendant ce temps, dans un petit saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux sans jamais cesser de mélanger à la maryse jusqu'à 83-84 °C, afin d'obtenir la texture d'une crème anglaise. Retirer du feu et incorporer la gélatine essorée. Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux, mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Laisser tiédir 20-25 minutes à température ambiante. Monter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Verser la préparation au chocolat en plusieurs fois sur la crème montée et mélanger délicatement à la maryse entre chaque ajout.

4 Montage

Verser une partie de la mousse chocolat au lait dans le fond du moule Éclipse. Déposer dessus l'insert poire en appuyant légèrement. Couvrir d'une nouvelle couche de mousse chocolat. Terminer par le biscuit brownie en appuyant légèrement. Égaliser le dessus si la mousse déborde un peu. Laisser prendre une nuit au congélateur.

5 Glaçage miroir

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition (103 °C exactement). Retirer du feu, ajouter le cacao en poudre et bien mélanger. Chauffer la crème liquide au micro-ondes (elle doit être bien chaude) et l'incorporer au mélange, ainsi que la gélatine essorée. Mélanger délicatement à la maryse. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant sans jamais le sortir du glaçage pour ne pas incorporer de bulles d'air. Le filtrer dans un pichet à l'aide d'une passoire. Filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur (facultatif, mais le résultat sera meilleur).

6 Finition

Si le glaçage miroir a passé la nuit au réfrigérateur, le réchauffer au micro-ondes par tranche de 35 secondes jusqu'à ce qu'il soit fluide et le mixer de nouveau. Le laisser redescendre à une température de 33-35 °C. Poser un verre sur un plat plus grand que l'entremets. Démouler l'entremets et le déposer sur le verre. Verser le glaçage sur l'entremets encore congelé. Laisser le glaçage s'égoutter quelques minutes, puis placer l'entremets sur un plat de présentation à l'aide de deux spatules. Saupoudrer de poudre alimentaire dorée. Réserver 4 heures au réfrigérateur avant de déguster.

LE FRAÎCHEUR
MENTHE & CHOCOLAT NOIR

J'aime beaucoup cette association de saveurs. La menthe donne un vrai coup de frais à cet entremets.

6 PERSONNES
2 HEURES
15 MINUTES
2 NUITS + 4 HEURES

Le matériel

- 1 moule à insert rond Silikomart®
1 moule savarin silicone 18 cm Silikomart®
1 cercle à pâtisserie de 16 cm de diamètre
1 emporte-pièce de 7 cm de diamètre
1 thermomètre de cuisine

Les ingrédients

INSERT MOUSSE CHOCOLAT NOIR
140 g de chocolat noir
200 g de crème liquide 30 % MG froide
100 ml de lait
3 g de gélatine 150 Bloom

BISCUIT JOCONDE
2 œufs entiers
2 blancs d'œufs
80 g de poudre d'amandes
80 g de sucre glace
30 g de farine
20 g de sucre
20 g de beurre fondu

MOUSSE MENTHE
280 ml de lait
11 brins de menthe minimum
4 jaunes d'œufs
60 g de sucre
280 g de crème liquide 30 % MG froide
11 g de gélatine 150 Bloom
3 cuillerées à soupe de sirop de menthe
Colorant vert (facultatif)

CROUSTILLANT CHOCOLAT
150 g de chocolat noir
100 g de crêpes dentelle

DÉCORATION
Spray velours blanc

1 Insert mousse chocolat noir

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit bien chaud mais sans ébullition. Le verser en trois fois sur le chocolat fondu, en mélangeant délicatement à la spatule entre chaque ajout afin d'obtenir une préparation lisse et homogène. Bien incorporer la gélatine essorée et laisser tiédir à température ambiante. Monter la crème liquide froide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Verser la préparation au chocolat en plusieurs fois sur la crème montée et mélanger délicatement entre chaque ajout. Verser une couche de mousse de 2-3 cm d'épaisseur dans le fond du moule à insert savarin. Réserver une nuit au congélateur.

2 Biscuit joconde

Préchauffer le four à 160 °C. Dans un saladier, mélanger les œufs entiers, la farine, le sucre glace et la poudre d'amandes. Dans un robot, monter les blancs en neige. Lorsqu'ils deviennent mousseux, ajouter le sucre en plusieurs fois. Incorporer le beurre fondu au premier mélange. Puis incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse. Étaler la pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Enfourner pour 13-15 minutes. Laisser refroidir, puis détailler un disque de 16 cm à l'aide du cercle. Au centre de ce disque, découper un disque de biscuit de 7 cm afin de créer un trou.

3 Croustillant chocolat

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie ou au micro-ondes. Émietter les crêpes dentelle et les incorporer délicatement au chocolat fondu. Étaler une fine couche de croustillant sur le biscuit joconde. Réserver au réfrigérateur.

4 Mousse menthe

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu doux, chauffer le lait et les feuilles de menthe, jusqu'à ce que le lait soit bien chaud. Retirer du feu et laisser infuser 10-15 minutes. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Retirer les feuilles de menthe et verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux sans cesser de mélanger à la maryse jusqu'à 83 °C, afin d'obtenir une texture de crème anglaise. Retirer du feu et ajouter la gélatine essorée, le sirop de menthe et quelques gouttes de colorant. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Laisser tiédir 20-25 minutes à température ambiante. Monter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Verser la préparation à la menthe en plusieurs fois sur la crème montée et mélanger délicatement à la maryse entre chaque ajout.

5 Montage

Verser une partie de la mousse menthe au fond du moule à insert. Déposer dessus l'insert chocolat noir en appuyant légèrement. Ajouter une nouvelle couche de mousse menthe. Terminer par le biscuit joconde en appuyant légèrement. Égaliser le dessus si la mousse déborde un peu. Laisser prendre une nuit au congélateur.

6 Finition

Démouler le gâteau congelé et le floquer aussitôt avec le spray velours blanc. (Conseil pour limiter le nettoyage : floquer l'entremets à l'intérieur d'un lave-vaisselle ou d'un grand carton.) Laisser décongeler 4 heures au réfrigérateur avant de déguster.

LE TWILIGHT
CAFÉ NOISETTE

L'intérieur est monochrome, je sais, mais le sucré du praliné et l'amertume du café se marient super bien !

6 PERSONNES
2 HEURES
20 MINUTES
2 NUITS

Le matériel

- 2 cercles à pâtisserie de 14-15 cm de diamètre
- 1 moule Éclipse Silikomart® (ou 1 cercle à pâtisserie de 18-20 cm sur un plateau, en créant un fond avec du film alimentaire)
- 1 thermomètre de cuisine

Les ingrédients

PRALINÉ NOISETTE
200 g de sucre
50 g d'eau
300 g de noisettes décortiquées

CRÉMEUX PRALINÉ NOISETTE
150 g de crème liquide 30 % MG
150 g de praliné noisette
2 g de gélatine 150 Bloom

FINANCIER NOISETTE
66 g de beurre
40 g de farine
100 g de sucre glace
60 g de poudre de noisettes
2 pincées de sel
3 blancs d'œufs
1 cuillerée à café d'arôme vanille
Pralin

MOUSSE BAVAROISE CAFÉ
200 ml de lait
4-5 cuillerées à café de café soluble
3 jaunes d'œufs
45 g de sucre
8 g de gélatine 150 Bloom
200 g de crème liquide 30 % MG froide

GLAÇAGE MIROIR
75 g d'eau
150 g de sucre
150 g de sirop de glucose
150 g de chocolat blanc
100 g de lait concentré sucré
11 g de gélatine 150 Bloom
Colorant alimentaire violet

1 Praliné noisette

Dans une grande casserole, à feu moyen, porter le sucre et l'eau à ébullition jusqu'à 118 °C. Ajouter les noisettes et mélanger avec une cuillère en bois. Le sucre va commencer à cristalliser sur les noisettes. Continuer de mélanger jusqu'à ce que tout le sucre devienne du caramel. Retirer du feu et verser la préparation sur du papier cuisson, étaler les noisettes caramélisées et laisser refroidir à température ambiante. Mettre les noisettes dans un robot par petites quantités. Mixer 15 minutes environ afin d'obtenir un praliné fluide et légèrement croustillant. Faire des pauses régulières en cours de mixage afin de racler les parois du robot à l'aide d'une spatule. Réserver le praliné dans un bocal.

2 Crémeux praliné noisette

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ.
Dans une casserole, à feu moyen, chauffer la crème liquide, sans la faire bouillir. Ajouter la gélatine essorée et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit complètement fondue. Hors du feu, incorporer le praliné noisette afin d'obtenir une crème homogène. Verser une couche de crémeux de 1,5 cm d'épaisseur dans le cercle à pâtisserie garni de film alimentaire et posé sur une plaque. Laisser prendre une nuit au congélateur.

3 Financier noisette

Préchauffer le four à 170 °C. Dans une petite casserole, à feu doux, chauffer le beurre jusqu'à le rendre noisette (il prend la couleur et l'odeur de la noisette). Retirer du feu, filtrer et réserver. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre glace, la poudre de noisettes et le sel. Ajouter les blancs d'œufs et l'arôme vanille, et mélanger à la maryse. Ajouter le beurre noisette et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Verser une couche de pâte de 0,5-1 cm d'épaisseur dans le cercle à pâtisserie beurré posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saupoudrer de pralin. Enfourner pour 15-20 minutes. Laisser refroidir avant de décercler.

4 Mousse bavaroise café

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer le lait et le café soluble. Pendant ce temps, dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux sans cesser de mélanger à la maryse jusqu'à 83-84 °C, afin d'obtenir une texture de crème anglaise. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Laisser tiédir 20-25 minutes à température ambiante. Monter la crème liquide en chantilly. Y verser la préparation au café en plusieurs fois et mélanger à la maryse entre chaque ajout.

5 Montage

Verser une partie de la mousse café dans le fond du moule Éclipse. Déposer dessus l'insert crémeux praliné en appuyant légèrement. Couvrir d'une nouvelle couche de mousse café. Terminer par le financier en appuyant légèrement. Égaliser le dessus si la mousse déborde un peu. Laisser prendre une nuit au congélateur.

6 Glaçage miroir

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à ébullition (103 °C exactement). Retirer du feu et ajouter le chocolat blanc coupé en morceaux. Laisser fondre quelques instants, puis mélanger délicatement à la maryse afin d'incorporer le moins de bulles d'air possible. Ajouter la gélatine essorée et le lait concentré, et mélanger délicatement. Verser le glaçage miroir dans un récipient haut et étroit. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant sans jamais le sortir du glaçage pour ne pas incorporer de bulles d'air. Répartir le glaçage dans trois pichets étroits et colorer chacun de quelques gouttes de colorant alimentaire en dosant différemment pour obtenir trois nuances de violet. Filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur (facultatif, mais le résultat sera meilleur).

7 Finition

Si les glaçages ont passé la nuit au réfrigérateur, les réchauffer au micro-ondes par tranche de 35 secondes jusqu'à ce qu'ils soient fluides et les mixer de nouveau. Les laisser redescendre à une température de 33-35 °C, puis réunir les trois glaçages dans un seul pichet en alternant les couleurs jusqu'à épuisement. Poser un verre sur un plat plus grand que l'entremets. Démouler l'entremets et le déposer sur le verre. Verser le glaçage sur l'entremets congelé. Laisser le glaçage s'égoutter quelques minutes, puis placer l'entremets sur un plat de présentation à l'aide de deux spatules. Réserver 4 heures au réfrigérateur.

LE FIGUIER
FRAMBOISE, FIGUE & CHOCO BLANC

Voici un entremets avec une déco épurée, comme j'aime. Un glaçage velours et quelques fruits, et le tour est joué !

6 PERSONNES
1 HEURE 15
20 MINUTES
2 NUITS + 4 HEURES

Le matériel

- 2 cercles à pâtisserie de 14-15 cm de diamètre
- 1 moule Éclipse Silikomart® (ou 1 cercle à pâtisserie de 18-20 cm sur un plateau, en créant un fond avec du film alimentaire)
- 1 thermomètre de cuisine

Les ingrédients

INSERT FIGUE-FRAMBOISE
200 g de figues fraîches
65 g de framboises fraîches ou décongelées au préalable
10 g de sucre
3,3 g de pectine NH + 15 g de sucre

FINANCIER AUX FRAMBOISES
65 g de beurre
40 g de farine
100 g de sucre glace
60 g de poudre d'amandes
2 pincées de sel
3 blancs d'œufs
1 cuillerée à café d'arôme vanille
1 dizaine de framboises entières

MOUSSE CHOCOLAT BLANC
200 ml de lait
3 jaunes d'œufs
40 g de sucre
170 g de chocolat blanc
8 g de gélatine 150 Bloom
200 g de crème liquide 30 % MG froide

DÉCORATION
Spray velours blanc
Quelques framboises et quartiers de figues

1 Insert figue-framboise

Mixer légèrement les figues coupées en petits cubes, les framboises et les 10 g de sucre. Dans une petite casserole, à feu doux, chauffer la purée de fruits. Dans un petit bol, mélanger la pectine et les 15 g de sucre. Avant que la température de la purée n'atteigne 35 °C, ajouter la pectine et le sucre tout en mélangeant. Porter à frémissement et cuire encore 2 minutes sans cesser de mélanger. Verser la préparation dans le cercle à pâtisserie garni de film alimentaire et posé sur une plaque. Laisser prendre une nuit au congélateur.

2 Financier aux framboises

Préchauffer le four à 170 °C. Dans une petite casserole, à feu doux, chauffer le beurre jusqu'à le rendre noisette (il prend la couleur et l'odeur de la noisette). Filtrer et réserver. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel. Ajouter les blancs d'œufs et l'arôme vanille, et mélanger à la maryse. Ajouter le beurre noisette et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Verser une couche de pâte de 0,5-1 cm d'épaisseur dans le cercle beurré posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Répartir dessus de petits morceaux de framboises. Enfourner pour 15-20 minutes. Laisser refroidir avant de décercler.

3 Mousse chocolat blanc

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu doux, chauffer le lait. Pendant ce temps, dans un petit saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux sans jamais cesser de mélanger à la maryse jusqu'à 83-84 °C, afin d'obtenir la texture d'une crème anglaise. Retirer du feu et incorporer la gélatine essorée. Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux, mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Laisser tiédir 20-25 minutes à température ambiante. Monter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Verser la préparation au chocolat en plusieurs fois sur la crème montée et mélanger délicatement à la maryse entre chaque ajout.

4 Montage

Verser une partie de la mousse chocolat blanc dans le fond du moule Éclipse. Déposer dessus l'insert figue-framboise en appuyant légèrement. Couvrir d'une nouvelle couche de mousse chocolat blanc. Terminer par le financier en appuyant légèrement. Égaliser le dessus si la mousse déborde un peu. Laisser prendre une nuit au congélateur.

5 Finition

Démouler le gâteau congelé et le floquer aussitôt avec le spray velours blanc. (Conseil pour limiter le nettoyage : floquer l'entremets à l'intérieur d'un lave-vaisselle ou d'un grand carton.) Décorer avec les framboises et les quartiers de figues. Laisser décongeler 4 heures au réfrigérateur avant de déguster.

Mon astuce

Vous pouvez faire vous-même votre effet velours en investissant dans un pistolet à peinture, du chocolat blanc de couverture et du beurre de cacao.

LE MERMAID
PISTACHE FRAMBOISE

Je ne sais pas pourquoi, mais ce glaçage me fait vraiment penser à une sirène, pas vous ?

6 PERSONNES
2 HEURES 30
20 MINUTES
2 NUITS + 6 HEURES

Le matériel

- 1 cercle à pâtisserie de 14-15 cm de diamètre
- 1 moule Éclipse Silikomart® (ou 1 cercle à pâtisserie de 18-20 cm sur un plateau, en créant un fond avec du film alimentaire)
- 1 poche munie d'une douille lisse de 10-15 mm
- 1 thermomètre de cuisine

Les ingrédients

INSERT CRÉMEUX PISTACHE
150 g de crème liquide 30 % MG
150 g de pâte de pistache
4 g de gélatine 150 Bloom

COMPOTÉE DE FRAMBOISES
200 g de framboises fraîches ou décongelées au préalable
25 g de sucre
2,8 g de pectine NH + 12 g de sucre

DACQUOISE AUX ÉCLATS DE PISTACHES
50 g de sucre glace
45 g de poudre d'amandes (ou de pistaches)
55 g de blancs d'œufs (2 œufs environ)
20 g de sucre
Des éclats de pistaches

MOUSSE PISTACHE
200 ml de lait
3 jaunes d'œufs
45 g de sucre
70 g de pâte de pistache
8 g de gélatine 150 Bloom
200 g de crème liquide 30 % MG froide

GLAÇAGE MIROIR
75 g d'eau
150 g de sucre
150 g de sirop de glucose
150 g de chocolat blanc
100 g de lait concentré sucré
11 g de gélatine 150 Bloom
Colorant alimentaire bleu, rose, blanc

1 Insert crémeux pistache

Réhydrater la gélatine dans l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer la crème liquide sans la faire bouillir. Incorporer la gélatine essorée en mélangeant jusqu'à ce qu'elle soit complètement fondue. Hors du feu, ajouter la pâte de pistache et mélanger pour obtenir une crème homogène. Verser une couche de crémeux de 1 cm d'épaisseur dans le cercle à pâtisserie garni de film alimentaire et posé sur une plaque. Laisser prendre 2 heures au congélateur.

2 Compotée de framboises

Mixer les framboises. Les mettre avec les 24 g de sucre dans une petite casserole, à feu moyen, et laisser chauffer. Dans un petit bol, mélanger la pectine et les 12 g de sucre. Avant que la température de la compotée n'atteigne 35 °C, ajouter la pectine et le sucre tout en mélangeant. Porter à frémissement et cuire encore 2 minutes sans cesser de mélanger. Verser une couche de compotée de 1 cm d'épaisseur sur l'insert crémeux pistache. Réserver une nuit au congélateur.

3 Dacquoise aux éclats de pistaches

Préchauffer le four à 170 °C. Dans un saladier, mélanger le sucre glace tamisé et la poudre d'amandes (ou de pistaches). Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre progressivement. Arrêter de fouetter une fois qu'ils se tiennent tout en restant légèrement souples. Verser le mélange sec sur les blancs en neige et mélanger délicatement à la maryse jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Mettre l'appareil dans la poche à douille et pocher un disque de même diamètre que l'insert sur une feuille de papier cuisson. Saupoudrer d'éclats de pistaches. Enfourner pour 20 minutes environ. À la sortie du four, laisser refroidir.

4 Mousse pistache

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit bien chaud. Pendant ce temps, dans un petit saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux sans jamais cesser de mélanger à la maryse jusqu'à léger épaississement (83 °C exactement). Retirer du feu et incorporer la pâte de pistache et la gélatine essorée. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et laisser tiédir 20-25 minutes à température ambiante. Monter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Verser la préparation pistache en plusieurs fois sur la crème montée et mélanger délicatement à la maryse entre chaque ajout.

5 Montage

Verser une partie de la mousse pistache dans le fond du moule Éclipse. Déposer dessus le double insert pistache-framboise en appuyant légèrement. Couvrir d'une nouvelle couche de mousse pistache. Terminer par la dacquoise en appuyant légèrement. Égaliser le dessus si la mousse déborde un peu. Laisser prendre une nuit au congélateur.

6 Glaçage miroir

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à ébullition (103 °C exactement). Retirer du feu et ajouter le chocolat blanc coupé en morceaux. Laisser fondre quelques instants, puis mélanger délicatement à la maryse afin d'incorporer le moins de bulles d'air possible. Ajouter la gélatine essorée, le lait concentré et mélanger délicatement. Verser le glaçage miroir dans un récipient haut et étroit. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant sans jamais le sortir du glaçage pour ne pas incorporer de bulles d'air. Répartir le glaçage dans trois petits pichets étroits et colorer chacun de quelques gouttes de colorant alimentaire. Filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur (facultatif, mais le résultat sera meilleur).

7 Finition

Si les glaçages miroir ont passé la nuit au réfrigérateur, les réchauffer au micro-ondes par tranche de 35 secondes jusqu'à ce qu'ils soient fluides et les mixer de nouveau. Les laisser redescendre à une température de 33-35 °C, puis réunir les trois glaçages dans un seul pichet en alternant les couleurs. Poser un verre sur un plat plus grand que l'entremets. Démouler l'entremets et le déposer sur le verre. Verser le glaçage sur l'entremets encore congelé. Laisser le glaçage s'égoutter quelques minutes, puis placer l'entremets sur un plat de présentation à l'aide de deux spatules. Réserver 4 heures au réfrigérateur.

LE DÉSIR
CARAMEL DULCEY

Voici un entremets tout en sobriété !
Mais il n'en est pas moins gourmand, bien au contraire…

6 PERSONNES
2 HEURES
20 MINUTES
2 NUITS + 4 HEURES

Le matériel

- 2 cercles à pâtisserie de 14 cm de diamètre
- 1 moule Éclipse Silikomart® (ou 1 cercle à pâtisserie de 18-20 cm sur un plateau, en créant un fond avec du film alimentaire)
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 tamis de cuisine à mailles fines

Les ingrédients

INSERT CRÉMEUX CARAMEL
125 g de sucre + 43 g d'eau
23 g de sirop de glucose
65 g de jaunes d'œufs (3-4 œufs environ)
200 g de crème liquide 30 % MG froide
44 g de crème liquide très chaude
4 g de gélatine 150 Bloom

BISCUIT MADELEINE VANILLE
120 g de sucre
2 œufs
25 ml de lait
2 g de levure chimique
1 cuillerée à soupe d'arôme vanille
125 g de farine
75 ml d'huile neutre
50 g de beurre fondu

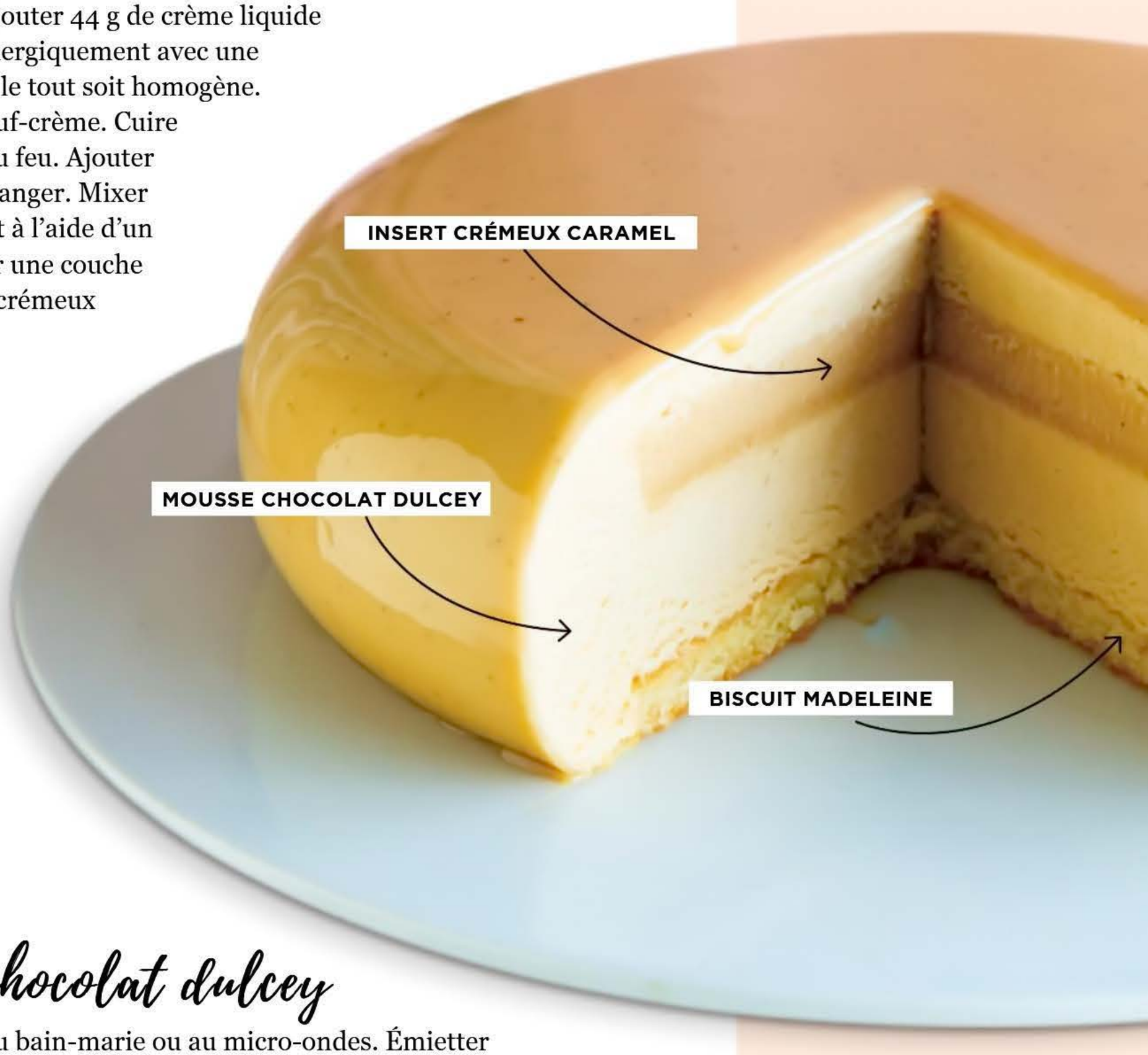
CROUSTILLANT DULCEY
50 g de chocolat dulcey (Valrhona®)
5 crêpes dentelle

MOUSSE DULCEY
200 ml de lait
45 g de sucre
3 jaunes d'œufs
170 g de chocolat dulcey (Valrhona®)
8 g de gélatine 150 Bloom
200 g de crème liquide 30 % MG froide

GLAÇAGE MIROIR
75 g d'eau + 150 g de sucre
150 g de sirop de glucose
150 g de chocolat dulcey (Valrhona®)
1 gousse de vanille
100 g de lait concentré sucré
11 g de gélatine 150 Bloom

1 Insert crémeux caramel

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu doux, chauffer le sucre, l'eau et le glucose jusqu'à obtenir un caramel. Pendant ce temps, dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et la crème liquide froide. Une fois le caramel bien blond (pas trop foncé), ajouter 44 g de crème liquide très chaude. Mélanger énergiquement avec une cuillère en bois pour que le tout soit homogène. Incorporer le mélange œuf-crème. Cuire jusqu'à 84 °C et retirer du feu. Ajouter la gélatine essorée et mélanger. Mixer le caramel dans un pichet à l'aide d'un mixeur plongeant. Verser une couche de 1,5 cm d'épaisseur de crémeux caramel dans le cercle à pâtisserie garni de film alimentaire et posé sur une plaque. Réserver une nuit au congélateur.

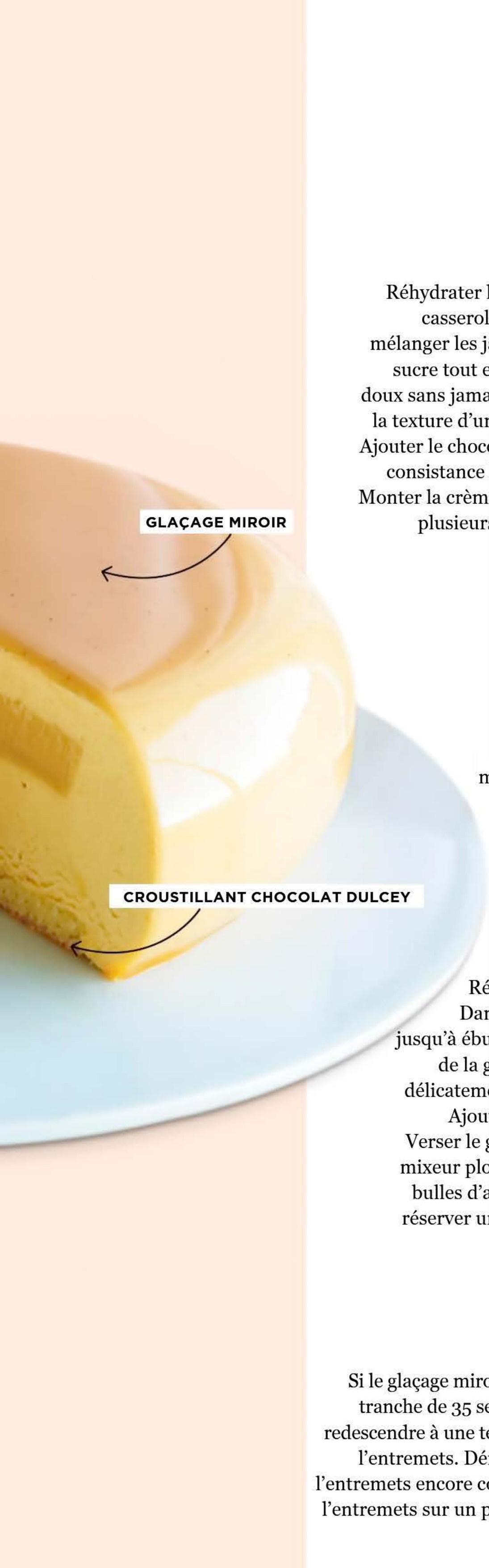


2 Croustillant chocolat dulcey

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Émietter les crêpes dentelle et les incorporer délicatement au chocolat fondu. Étaler une fine couche de croustillant sur le biscuit madeleine. Réserver au réfrigérateur.

3 Biscuit madeleine vanillé

Préchauffer le four à 180 °C. Dans un saladier, mélanger le sucre et les œufs. Ajouter le lait, la levure, l'arôme vanille et la farine tamisée, mélanger. Ajouter l'huile et le beurre fondu. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène. Verser la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner pour 15-20 minutes. Laisser refroidir puis découper un disque de biscuit de 14 cm à l'aide du cercle.



4 Mousse chocolat dulcey

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer le lait. Pendant ce temps, dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux sans jamais cesser de mélanger à la maryse jusqu'à 83-84 °C, afin d'obtenir la texture d'une crème anglaise. Retirer du feu et incorporer la gélatine essorée. Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux, mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Laisser tiédir 20-25 minutes à température ambiante. Monter la crème liquide en chantilly. Verser dessus la préparation au chocolat en plusieurs fois en mélangeant délicatement à la maryse entre chaque ajout.

5 Montage

Verser une partie de la mousse dulcey au fond du moule Éclipse. Déposer dessus l'insert caramel en appuyant légèrement. Ajouter une nouvelle couche de mousse dulcey. Terminer par le biscuit madeleine en appuyant légèrement. Égaliser le dessus si la mousse déborde un peu. Laisser prendre une nuit au congélateur.

6 Glaçage miroir

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à ébullition (103 °C). Retirer du feu et ajouter le chocolat et les graines de la gousse de vanille. Laisser fondre quelques instants, puis mélanger délicatement à la maryse afin d'incorporer le moins de bulles d'air possible. Ajouter la gélatine essorée, le lait concentré et mélanger délicatement. Verser le glaçage miroir dans un récipient haut et étroit. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant sans jamais le sortir du glaçage pour ne pas incorporer de bulles d'air. Le filtrer dans un pichet à l'aide du tamis. Filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur (facultatif, mais le résultat sera meilleur).

7 Finition

Si le glaçage miroir a passé la nuit au réfrigérateur, le réchauffer au micro-ondes par tranche de 35 secondes jusqu'à ce qu'il soit fluide et le mixer de nouveau. Le laisser redescendre à une température de 33-35 °C. Poser un verre sur un plat plus grand que l'entremets. Démouler l'entremets et le déposer sur le verre. Verser le glaçage sur l'entremets encore congelé. Laisser le glaçage s'égoutter quelques minutes, puis placer l'entremets sur un plat de présentation à l'aide de deux spatules. Réserver 4 heures au réfrigérateur avant de déguster.

L'EXOTIC
MANGUE, PASSION & ANANAS

Pour changer de la mousse vanille, j'ai voulu tester une mousse ananas, et je suis très contente du résultat !

6 PERSONNES
2 HEURES
20 MINUTES
2 NUITS + 4 HEURES

Le matériel

- 1 moule à insert rond Silikomart®
- 1 moule savarin silicone 18 cm Silikomart®
- 1 emporte-pièce de 7 cm de diamètre
- 1 poche munie d'une douille lisse de 10-15 mm

Les ingrédients

INSERT MANGUE-PASSION
140 g de purée de mangue
70 g de purée de fruits de la Passion
40 g de sucre
6 g de gélatine 150 Bloom

DACQUOISE
45 g de poudre d'amandes
50 g de sucre glace
55 g de blancs d'œufs (2 œufs environ)
18 g de sucre

MOUSSE ANANAS
300 g de purée d'ananas
30 g de sucre
8 g de gélatine 150 Bloom
200 g de crème liquide 30 % MG froide

GLAÇAGE MIROIR
110 g d'eau
225 g de sucre
225 g de sirop de glucose
225 g de chocolat blanc
150 g de lait concentré sucré
16,5 g de gélatine 150 Bloom
Colorant alimentaire jaune

1 Insert mangue-Passion

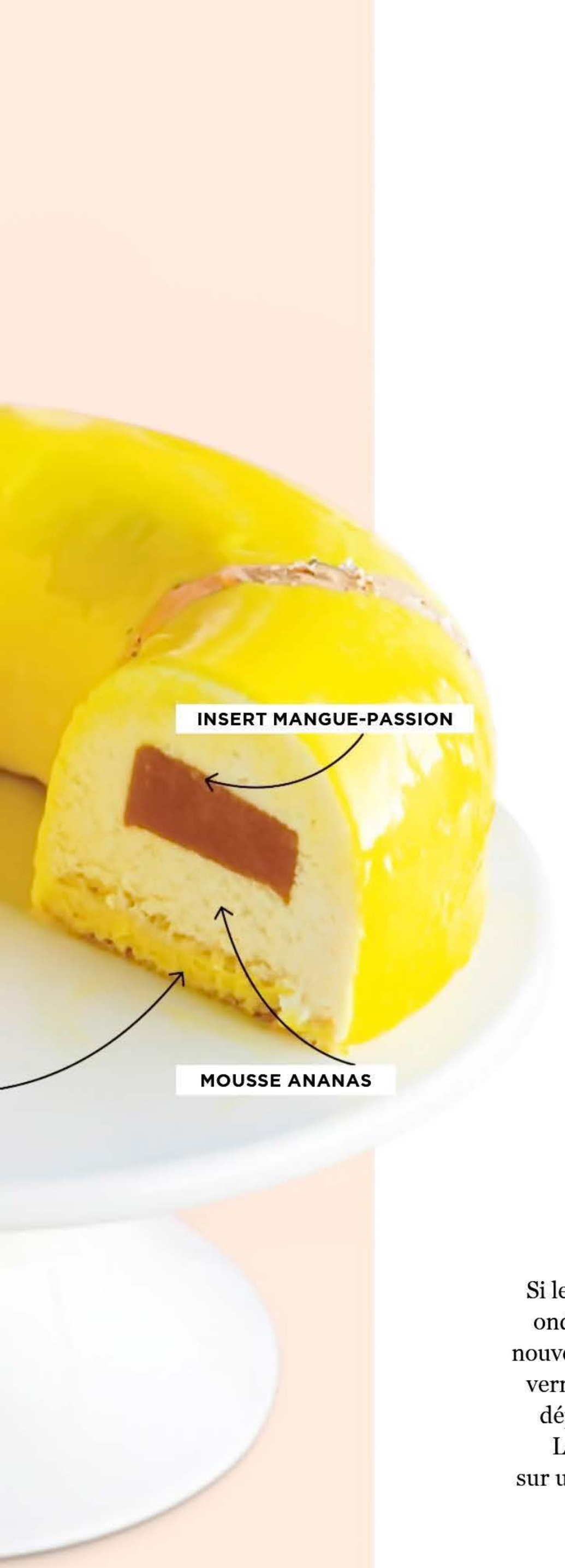
Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu doux, chauffer la purée de mangue, la purée de fruits de la Passion et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud. Retirer du feu et ajouter la gélatine essorée. Bien mélanger. Verser une couche de compotée de 1,5 cm d'épaisseur dans le moule à insert savarin. Réserver une nuit au congélateur.

2 Dacquoise

Préchauffer le four à 170 °C. Dans un saladier, mélanger le sucre glace tamisé et la poudre d'amandes. Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre progressivement. Arrêter de fouetter une fois qu'ils se tiennent tout en restant légèrement souples. Verser le mélange sec sur les blancs en neige et mélanger délicatement à la maryse jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Mettre l'appareil dans la poche à douille et pocher un disque de 16 cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson. Enfourner pour 20 minutes environ. À la sortie du four, laisser refroidir. Une fois la dacquoise refroidie, couper un disque de 7 cm de diamètre au centre du gâteau l'aide de l'emporte-pièce, afin d'y faire un trou.

3 Mousse ananas

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, mélanger la purée d'ananas et le sucre. Chauffer à feu doux sans porter la purée à ébullition. Retirer du feu et ajouter la gélatine essorée. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et laisser tiédir 20-25 minutes à température ambiante. Monter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Verser la purée d'ananas en plusieurs fois sur la crème montée et mélanger délicatement à la maryse entre chaque ajout.



L'EXOTIC
MANGUE, PASSION & ANANAS

4 Montage

Verser une partie de la mousse ananas au fond du moule à insert. Déposer dessus l'insert mangue-Passion en appuyant légèrement. Ajouter une nouvelle couche de mousse ananas. Terminer par la dacquoise en appuyant légèrement. Égaliser le dessus si la mousse déborde un peu. Laisser prendre une nuit au congélateur.

5 Glaçage miroir

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à ébullition (103 °C exactement). Retirer du feu et ajouter le chocolat blanc coupé en morceaux. Laisser fondre quelques instants, puis mélanger délicatement à la maryse afin d'incorporer le moins de bulles d'air possible. Ajouter la gélatine essorée, le lait concentré, quelques gouttes de colorant et mélanger délicatement. Verser le glaçage miroir dans un récipient haut et étroit. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant sans jamais le sortir du glaçage pour ne pas incorporer de bulles d'air. Le filtrer dans un pichet à l'aide d'une passoire. Filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur (facultatif, mais le résultat sera meilleur).

6 Finition

Si le glaçage miroir a passé la nuit au réfrigérateur, le réchauffer au micro-ondes par tranche de 35 secondes jusqu'à ce qu'il soit fluide et le mixer de nouveau. Le laisser redescendre à une température de 33-35 °C. Poser deux verres sur un plat plus grand que l'entremets. Démouler l'entremets et le déposer sur les verres. Verser le glaçage sur l'entremets encore congelé. Laisser le glaçage s'égoutter quelques minutes, puis placer l'entremets sur un plat de présentation à l'aide de deux spatules. Réserver 4 heures au réfrigérateur avant de déguster.

Mon astuce

Utiliser de la feuille d'or pour créer une bande dorée en décoration.

LE SPIRALE
CITRON MYRTILLE

Un entremets très frais, idéal pour l'été.

6-8 PERSONNES
2 HEURES (SUR 4 JOURS)
20 MINUTES
3 NUITS + 4 HEURES

Le matériel

- 1 cercle à pâtisserie de 10 cm de diamètre
- 1 cercle à pâtisserie de 14 cm de diamètre
- 1 cercle à pâtisserie de 16 cm de diamètre
- 1 cercle à pâtisserie de 18 cm de diamètre
- 3 bandes de Rhodoïd®
- 1 thermomètre de cuisine

Les ingrédients

INSERT MYRTILLE
200 g de purée de myrtilles
5 g de jus de citron
20 g de sucre
3 g de pectine NH + 15 g de sucre

MOUSSE MYRTILLE
260 g de purée de myrtilles
1 cuillerée à soupe de sucre
7 g de gélatine 150 Bloom
200 g de crème liquide 30 % MG froide

BISCUIT MADELEINE
120 g de sucre
2 œufs
25 ml de lait
2 g de levure chimique
125 g de farine
75 ml d'huile
50 g de beurre fondu

MOUSSE CHOCOLAT BLANC
200 ml de lait
3 jaunes d'œufs
40 g de sucre
170 g de chocolat blanc
8 g de gélatine 150 Bloom
200 g de crème liquide 30 % MG froide

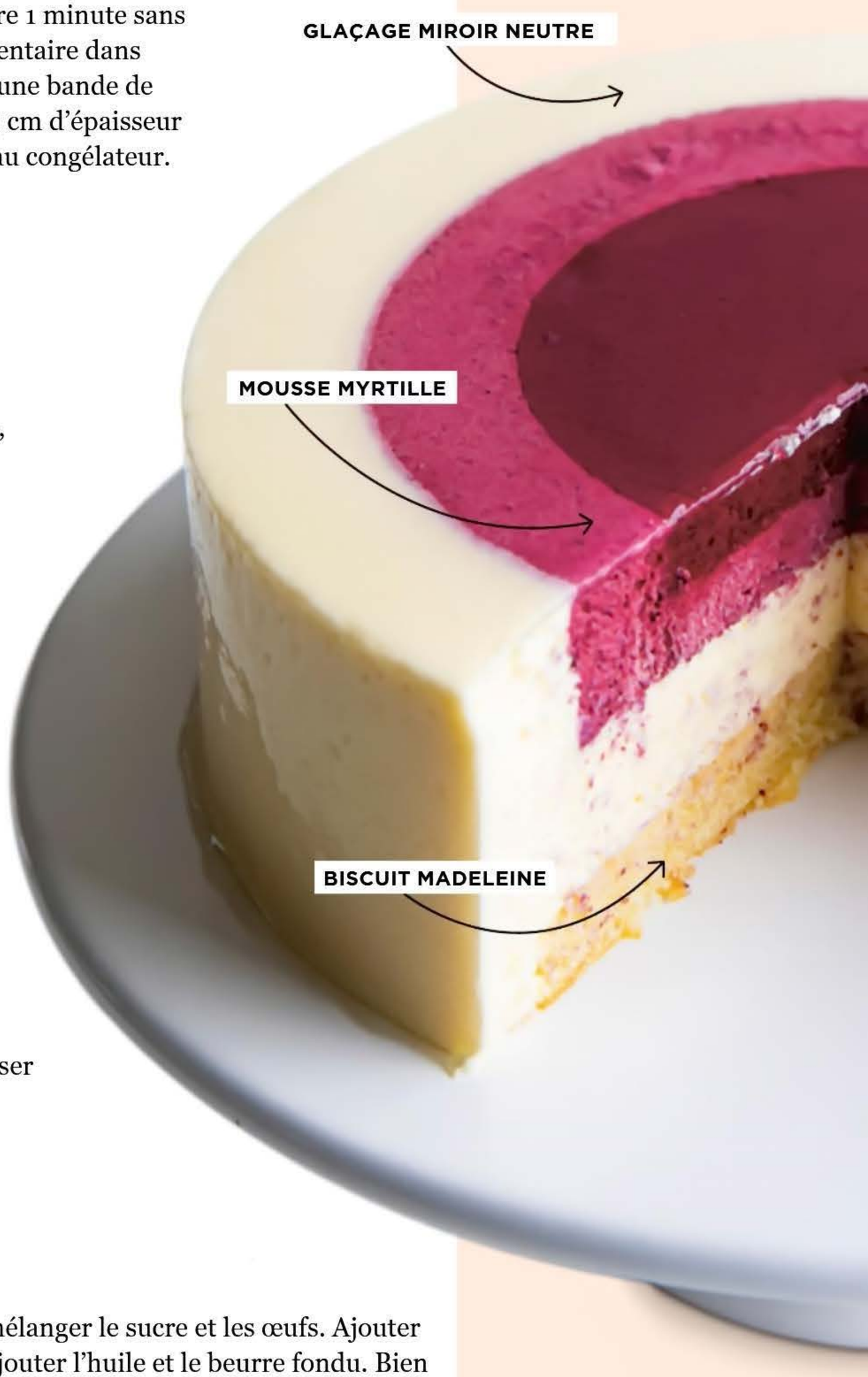
GLAÇAGE MIROIR NEUTRE
300 g de sucre
250 g d'eau
70 g de sirop de glucose
11 g de gélatine 150 Bloom

1 Insert myrtille

Dans une petite casserole, à feu doux, chauffer ensemble la purée de myrtilles, le jus de citron et les 20 g de sucre. Dans un petit bol, mélanger la pectine et les 15 g de sucre. Avant que la température de la purée n'atteigne 35 °C, ajouter la pectine et le sucre tout en mélangeant. Porter à frémissement et cuire encore 1 minute sans cesser de mélanger. Former un fond de film alimentaire dans le cercle à pâtisserie de 10 cm puis le chemiser d'une bande de Rhodoïd®. Verser une couche de compotée de 1,5 cm d'épaisseur dans le fond du cercle. Laisser prendre une nuit au congélateur.

2 Mousse myrtille

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, mélanger la purée de myrtille et le sucre, et chauffer à feu doux. Une fois la purée bien chaude, retirer du feu et ajouter la gélatine essorée. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène puis laisser tiédir 20 minutes environ à température ambiante. Le coulis doit redescendre en dessous de 35 °C. Monter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Verser le coulis de myrtille en plusieurs fois sur la crème montée et mélanger délicatement à la maryse entre chaque ajout. Former un fond de film alimentaire dans le cercle à pâtisserie de 14 cm puis le chemiser d'une bande de Rhodoïd®. Placer l'insert myrtille (congelé depuis la veille) au centre. Couler la mousse myrtille par-dessus et autour de l'insert. Égaliser le dessus de la mousse et laisser prendre une nuit au congélateur.



3 Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180 °C. Dans un saladier, mélanger le sucre et les œufs. Ajouter le lait, la levure et la farine tamisée, mélanger. Ajouter l'huile et le beurre fondu. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène. Verser la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner pour 15-20 minutes. Laisser ensuite refroidir avant de découper un disque de biscuit de 16 cm à l'aide du cercle à pâtisserie.

4 Mousse chocolat blanc

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu doux, chauffer le lait. Pendant ce temps, dans un petit saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux sans jamais cesser de mélanger à la maryse jusqu'à 83-84 °C, afin d'obtenir la texture d'une crème anglaise. Retirer du feu et incorporer la gélatine essorée. Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux, mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et laisser tiédir 20-25 minutes à température ambiante. Monter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Verser la préparation au chocolat en plusieurs fois sur la crème montée et mélanger délicatement à la maryse entre chaque ajout. Former un fond de film alimentaire dans le cercle à pâtisserie de 18 cm puis le chemiser d'une bande de Rhodoïd®. Placer le double insert myrtille (congelé depuis la veille) au centre. Couler la mousse chocolat par-dessus et autour de l'insert. Déposer le biscuit madeleine sur le dessus et laisser prendre une nuit au congélateur.

5 Glaçage miroir

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, porter à ébullition le sucre, l'eau et le sirop de glucose. Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée et mélanger afin que la préparation soit homogène. Filtrer le glaçage avec un tamis de cuisine et laisser refroidir jusqu'à ce que sa température atteigne 35 °C. Placer un petit bol à l'envers au centre d'un plat ou d'une grande assiette. Démouler l'entremets et le déposer sur le bol, biscuit en dessous. Verser le glaçage sur l'entremets encore congelé. Laisser le glaçage s'égoutter quelques minutes, puis placer l'entremets sur un plat de présentation à l'aide de deux spatules. Réserver 4 heures au réfrigérateur avant de déguster.

LE 3 CHOCOLATS

5-6 PERSONNES · 1 HEURE 20 · 15 MINUTES · 5 HEURES

Les ingrédients

GÉNOISE CHOCOLAT
2 œufs
60 g de sucre
60 g de farine
7 g de cacao en poudre non sucré

CROUSTILLANT CHOCOLAT
150 g de chocolat au lait
100 g de crêpes dentelle

MOUSSE CHOCOLAT NOIR
140 g de chocolat noir
100 ml de lait
200 g de crème liquide 30 % MG froide
3 g de gélatine 150 Bloom

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT
160 g de chocolat au lait
100 ml de lait
200 g de crème liquide 30 % MG froide
4 g de gélatine 150 Bloom

MOUSSE CHOCOLAT BLANC
200 g de chocolat blanc
100 ml de lait
200 g de crème liquide 30 % MG froide
5 g de gélatine 150 Bloom

FINITION
100 g de copeaux de chocolat blanc
100 g de copeaux de chocolat au lait
100 g de copeaux de chocolat noir

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à pâtisserie de 18 cm de diamètre
• 1 bande de Rhodoïd®

1 Génoise chocolat

Préchauffer le four à 180 °C. À l'aide d'un robot, fouetter les œufs et le sucre à vitesse maximale pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter la farine et le cacao tamisés en plusieurs fois et mélanger délicatement à la maryse entre chaque ajout. Étaler la pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfourner pour 10-15 minutes. À la sortie du four, laisser refroidir puis détailler un disque de 18 cm de diamètre.

2 Croustillant chocolat

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie ou au micro-ondes. Émietter les crêpes dentelle et les incorporer délicatement au chocolat fondu. Étaler une fine couche de croustillant sur le disque de génoise. Le placer au fond du cercle à pâtisserie chemisé d'une bande de Rhodoïd®. Réserver au réfrigérateur.

3 Mousse chocolat noir

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit bien chaud mais sans ébullition. Le verser en trois fois sur le chocolat fondu, en mélangeant délicatement à la spatule entre chaque ajout afin d'obtenir une préparation lisse et homogène. Bien incorporer la gélatine essorée et laisser tiédir à température ambiante. Monter la crème liquide froide en chantilly. Verser la préparation au chocolat en plusieurs fois sur la crème montée et mélanger délicatement entre chaque ajout. Verser une couche de 2 cm d'épaisseur de mousse au chocolat noir sur la génoise. (Contrôler l'épaisseur à l'aide d'un cure-dent). Réserver 30 minutes au congélateur.

4 *Mousse chocolat au lait*

Procéder comme pour la mousse au chocolat noir. Verser une couche de 2 cm d'épaisseur de mousse au chocolat au lait sur la mousse au chocolat noir. Réserver 30 minutes au congélateur.

5 *Mousse chocolat blanc*

Procéder comme pour la mousse au chocolat noir. Verser une couche de 2 cm d'épaisseur de mousse au chocolat blanc sur la mousse au chocolat au lait. Réserver 4 heures (voire une nuit) au réfrigérateur.

6 *Finition*

Décercler le gâteau. Recouvrir toute la surface de copeaux de chocolat blanc, noir et lait.

LE SPÉCURAMEL
SPÉCULOS, CHOCOLAT & CARAMEL

6 PERSONNES · 1 HEURE 30 · 8 HEURES

Les ingrédients

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT
200 g de chocolat au lait
150 g de crème liquide 30 % MG

CARAMEL AU BEURRE SALÉ
200 g de sucre
300 g de crème liquide 30 % MG
100 g de beurre demi-sel
2 pincées de fleur de sel

BISCUIT SPÉCULOS
200 g de spéculos
70 g de beurre doux fondu

MOUSSE SPÉCULOS
200 g de spéculos
650 ml de crème liquide 30 % MG froide
2 jaunes d'œufs
50 g de sucre
5 g de gélatine 150 Bloom

LE MATÉRIEL
- 1 cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre
- 1 bande de Rhodoïd®
- 1 poche munie de la douille de son choix

1 Ganache chocolat au lait

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer la crème jusqu'à frémissement. La verser aussitôt en trois fois sur le chocolat fondu, en mélangeant délicatement à la maryse entre chaque ajout. Filmer au contact et réserver 4 heures minimum au réfrigérateur afin qu'elle soit bien froide.

2 Caramel au beurre salé

Dans une casserole, à feu moyen, faire fondre le sucre à sec (sans rien ajouter), jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et prenne une couleur ambrée. En même temps, dans une autre casserole, à feu moyen, faire chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle soit très chaude. Hors du feu, verser la crème très chaude doucement mais en une seule fois sur le caramel. (Attention aux éclaboussures.) Remettre sur feu moyen et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Laisser cuire 5 minutes environ sans cesser de mélanger. Incorporer la fleur de sel. Verser le caramel dans un bocal et laisser refroidir à température ambiante.

3 Biscuit spéculos

Mixer les biscuits afin d'obtenir une poudre. Bien mélanger la poudre et le beurre fondu afin que toute la poudre soit imprégnée de beurre. Placer la bande de Rodhoid® à l'intérieur du cercle à pâtisserie (pour faciliter le démoulage). Étaler une couche uniforme de préparation au fond du cercle. À l'aide d'une cuillère, bien répartir la préparation en tapotant légèrement afin que tout soit bien soudé. Laisser durcir 20 minutes au congélateur. Puis napper le dessus du biscuit d'une fine couche de caramel au beurre salé en évitant les bords.

4 *Mousse spéculos*

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes. Mixer les biscuits afin d'obtenir une poudre. Dans une casserole, mélanger 250 ml de crème liquide et la poudre de biscuits, et chauffer à feu doux en mélangeant jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la pâte aux spéculos. Ajouter la gélatine essorée et bien mélanger. Laisser tiédir la préparation à température ambiante. Monter 400 ml de crème liquide en chantilly. Verser dessus la préparation aux spéculos en plusieurs fois et mélanger à la maryse entre chaque ajout. Verser la mousse sur le biscuit spéculos et laisser prendre 4 heures au réfrigérateur.

5 *Finition*

À l'aide d'une cuillère, verser un peu de caramel au beurre salé à température ambiante sur la mousse. Laisser refroidir le reste au réfrigérateur puis le mettre dans une poche sans douille et réaliser des coulures sur le pourtour du gâteau. Réserver au réfrigérateur.
À l'aide d'un batteur électrique, monter la ganache pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce qu'elle se tienne comme une chantilly. La mettre dans la poche à douille et la pocher sur la mousse spéculos.

L'ENERGY
KIWI & POMME VERTE

J'aime beaucoup le kiwi, et je trouve qu'il apporte une fraîcheur incroyable aux pâtisseries.

5 PERSONNES
2 HEURES
20 MINUTES
2 NUITS + 4 HEURES

Le matériel

- 1 cadre à pâtisserie de 14 cm de côté
- 1 moule Mars Pavoni® (ou 1 cadre à pâtisserie de 18 cm de côté sur un plateau, en créant un fond avec du film alimentaire)
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 tamis de cuisine à maille fine

Les ingrédients

INSERT KIWI
200 g de kiwis (4 kiwis)
25 g de sucre
3 g de pectine NH + 20 g de sucre

SABLÉ BRETON
3 jaunes d'œufs
130 g de sucre
150 g de beurre mou
200 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

MOUSSE POMME VERTE
300 g de purée de pommes vertes
35 g de sucre
8 g de gélatine 150 Bloom
200 g de crème liquide 30 % MG froide

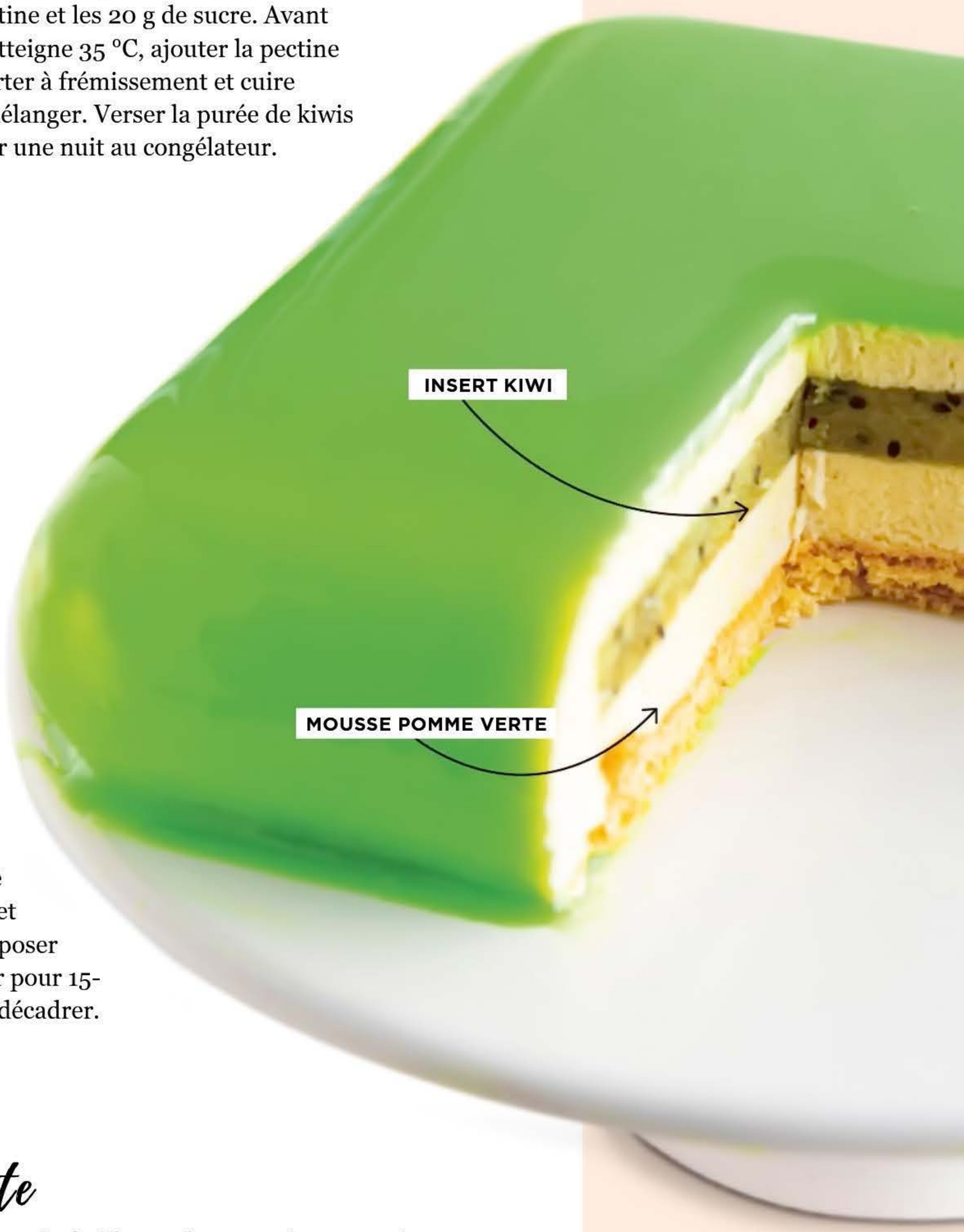
GLAÇAGE MIROIR
75 g d'eau
150 g de sucre
150 g de sirop de glucose
150 g de chocolat blanc
100 g de lait concentré sucré
11 g de gélatine 150 Bloom
Colorant alimentaire vert

1 Insert kiwi

Éplucher les kiwis et les mixer avec les 25 g de sucre. Dans une petite casserole, à feu doux, chauffer la purée de kiwis. Dans un petit bol, mélanger la pectine et les 20 g de sucre. Avant que la température de la purée n'atteigne 35 °C, ajouter la pectine et le sucre tout en mélangeant. Porter à frémissement et cuire encore 2 minutes sans cesser de mélanger. Verser la purée de kiwis dans le cadre à pâtisserie. Réserver une nuit au congélateur.

2 Sablé breton

Préchauffer le four à 180 °C. Dans un robot, fouetter le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre mou et mélanger à la maryse ou avec la feuille du robot, jusqu'à obtenir une préparation homogène. Ajouter la levure, la farine et le sel, et pétrir pour obtenir une pâte homogène. Étaler la pâte sur une épaisseur de 4 mm entre deux feuilles de papier cuisson à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Laisser prendre 30 minutes minimum au réfrigérateur. Détailler un carré de pâte de 14 cm à l'aide du cadre et le laisser à l'intérieur du cadre. Déposer le tout sur une plaque et enfourner pour 15-20 minutes. Laisser refroidir puis décadrer.



3 Mousse pomme verte

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, mélanger la purée de pommes et le sucre. Chauffer à feu doux sans porter la purée à ébullition. Retirer du feu et ajouter la gélatine essorée. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et laisser tiédir 20-25 minutes à température ambiante. Monter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Verser la purée de pommes en plusieurs fois sur la crème montée et mélanger délicatement à la maryse entre chaque ajout.

4 Montage

Verser une partie de la mousse pomme verte au fond du moule Mars. Déposer dessus l'insert kiwi en appuyant légèrement. Ajouter une nouvelle couche de mousse pomme verte. Terminer par le sablé breton en appuyant légèrement. Égaliser le dessus si la mousse déborde un peu. Laisser prendre une nuit au congélateur.

5 Glaçage miroir

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à ébullition (103 °C exactement). Retirer du feu et ajouter le chocolat blanc coupé en morceaux. Laisser fondre quelques instants, puis mélanger délicatement à la maryse afin d'incorporer le moins de bulles d'air possible. Ajouter la gélatine essorée, le lait concentré, quelques gouttes de colorant et mélanger. Verser le glaçage miroir dans un récipient haut et étroit. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant sans jamais le sortir du glaçage pour ne pas incorporer de bulles d'air. Le filtrer dans un pichet à l'aide d'une passoire. Filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur (facultatif, mais le résultat sera meilleur).

6 Finition

Si le glaçage a passé la nuit au réfrigérateur, le réchauffer au micro-ondes par tranche de 35 secondes jusqu'à ce qu'il soit fluide puis le mixer. Le laisser redescendre à 33-35 °C. Poser un verre sur un plat plus grand que l'entremets. Démouler l'entremets et le déposer sur le verre. Verser le glaçage sur l'entremets congelé. Laisser le glaçage s'égoutter quelques minutes, puis placer l'entremets sur un plat de présentation à l'aide de deux spatules. Réserver 4 heures au réfrigérateur.

LE MULTICŒUR
FRAMBOISE CITRON

6 PERSONNES · 1 HEURE 15 · 15 MINUTES · 2 NUITS

Les ingrédients

INSERT CRÉMEUX CITRON
65 g de jus de citron (2 citrons environ)
75 g de sucre
2 œufs
100 g de beurre

BISCUIT JOCONDE
2 œufs entiers
30 g de farine
80 g de sucre glace
80 g de poudre d'amandes
Le zeste de ½ citron
2 blancs d'œufs
20 g de sucre
20 g de beurre fondu

MOUSSE FRAISE
300 g de purée de fraises
1 cuillerée à soupe de sucre
8 g de gélatine 150 Bloom
200 g de crème liquide 30 % MG froide

DÉCORATION
Spray velours rouge

LE MATÉRIEL
- 1 cercle à pâtisserie de 14-15 cm de diamètre
- 1 moule Éros Pavoni® (ou 1 cercle à pâtisserie de 18-20 cm sur un plateau, en créant un fond avec du film alimentaire)

1 Insert crémeux citron

Dans une petite casserole, à feu doux, faire chauffer le jus de citron avec 30 g de sucre. Pendant ce temps, dans un saladier, mélanger les œufs et 45 g de sucre. Une fois le jus de citron chaud, le verser doucement sur la préparation tout en mélangeant. Remettre le tout à chauffer dans la casserole à feu doux. Porter à ébullition sans jamais cesser de mélanger jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajouter le beurre en petits morceaux et mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène. Verser une couche de crémeux citron de 1,5 cm d'épaisseur dans le cercle à pâtisserie. Réserver une nuit au congélateur.

2 Biscuit joconde

Préchauffer le four à 160 °C. Dans un saladier, mélanger les œufs entiers, la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes et le zeste de citron finement râpé. Dans un robot, monter les blancs en neige. Lorsqu'ils deviennent mousseux, ajouter le sucre en plusieurs fois. Incorporer le beurre fondu au premier mélange. Puis incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse. Étaler la pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Enfourner pour 13-15 minutes. Laisser refroidir, puis détailler un disque de même diamètre que l'insert citron.

3 Mousse fraise

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes. Dans une casserole, mélanger la purée de fraises et le sucre. Chauffer à feu doux jusqu'à ce que la purée soit bien chaude. Retirer du feu et ajouter la gélatine essorée. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et laisser tiédir 20-25 minutes à température ambiante. Monter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Verser la purée de fraises en plusieurs fois sur la crème montée et mélanger à la maryse entre chaque ajout.

4 *Montage*

Verser une partie de la mousse fraise dans le fond du moule Éros. Déposer dessus l'insert citron en appuyant légèrement. Couvrir d'une nouvelle couche de mousse fraise. Terminer par le biscuit joconde en appuyant légèrement. Égaliser le dessus si la mousse déborde un peu. Laisser prendre une nuit au congélateur.

5 *Finition*

Démouler le gâteau congelé et le floquer aussitôt avec le spray velours rouge. (Conseil pour limiter le nettoyage : floquer l'entremets à l'intérieur d'un lave-vaisselle ou d'un grand carton.) Laisser décongeler 4 heures au réfrigérateur avant de déguster.

TRIANON

6 PERSONNES · 1 HEURE · 15 MINUTES · 4 HEURES

Les ingrédients

GÉNOISE
2 œufs
60 g de farine
60 g de sucre

CROUSTILLANT CHOCOLAT PRALINÉ
150 g de chocolat au lait
70 g de crêpes dentelle
30 g de pralin

MOUSSE CHOCOLAT NOIR
200 g de chocolat noir
50 g de lait
250 g de crème liquide 30 % MG froide

DÉCORATION
300 g de copeaux de chocolat au lait
Poudre alimentaire dorée

LE MATÉRIEL
• 1 cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre
• 1 bande de Rhodoïd®

Mon astuce

Sortir le trianon du réfrigérateur 20-25 minutes avant de le déguster pour que la mousse soit bien onctueuse.

1 Génoise

Préchauffer le four à 180 °C. À l'aide d'un robot, fouetter les œufs et le sucre à vitesse maximale pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter la farine tamisée en plusieurs fois et mélanger délicatement à la maryse entre chaque ajout. Verser la pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, l'étaler légèrement et enfourner pour 10-15 minutes.
À la sortie du four, laisser refroidir puis détailler un disque de 20 cm à l'aide du cercle à pâtisserie.

2 Croustillant chocolat praliné

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie ou au micro-ondes. Émietter les crêpes dentelle et les incorporer délicatement au chocolat fondu. Ajouter le pralin et mélanger. Étaler une fine couche de croustillant sur le disque de génoise. Réserver au réfrigérateur.

3 Mousse chocolat noir

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Chauffer le lait au micro-ondes et le verser, bien chaud, sur le chocolat fondu. Mélanger à la maryse afin d'obtenir une préparation lisse et homogène. Laisser tiédir à température ambiante. Monter la crème liquide froide en chantilly bien ferme. Verser la préparation au chocolat en plusieurs fois sur la crème montée en mélangeant énergiquement à l'aide d'un fouet manuel.

4 Montage

Poser le cercle chemisé de la bande de Rhodoïd® sur un plat de présentation. Placer le disque de génoise au fond du cercle, côté croustillant vers le haut. Verser dessus la mousse chocolat noir. Laisser prendre 4 heures au réfrigérateur. Décorer de copeaux de chocolat au lait, puis saupoudrer subtilement de poudre alimentaire dorée. Décercler délicatement et réserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

COPEAUX
MOUSSE CHOCOLAT NOIR
CROUSTILLANT CHOCOLAT PRALINÉ
GÉNOISE

LAYER CAKE
CHOCOLAT CARAMEL

Le layer cake, un gâteau très gourmand à partager absolument avec d'autres gourmands.

8 PERSONNES
3 HEURES
40 MINUTES
1 NUIT + 1 HEURE

Le matériel

- 1 moule haut de 20 cm de diamètre
- 1 plateau tournant
- 1 spatule de lissage
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 couteau à pain

Les ingrédients

GANACHE CHOCOLAT
800 g de crème liquide 30 % MG
800 g de chocolat noir

GÉNOISES CHOCOLAT (POUR 2 GÉNOISES)
2 × 4 œufs
2 × 120 g de farine
2 × 125 g de sucre
2 × 15 g de cacao en poudre non sucré

SIROP D'IMBIBAGE
80 g de sucre
140 g d'eau
4 cuillerées à café d'arôme vanille

GARNITURE
150 g de caramel au beurre salé

COULANT CHOCOLAT
200 g de chocolat noir
200 g de crème liquide 30 % MG

NOISETTES CARAMÉLISÉES
200 g de noisettes décortiquées
125 g de sucre
50 g d'eau

1 Ganache chocolat

Dans une petite casserole, à feu moyen, chauffer la crème liquide jusqu'à frémissement. La verser aussitôt sur le chocolat coupé en petits morceaux. Laisser fondre quelques instants, puis mélanger délicatement à la maryse afin d'obtenir une crème lisse et homogène. Filmer au contact et laisser prendre une nuit à température ambiante.

2 Génoises chocolat

Préparer 2 génoises : on peut préparer une grande quantité de pâte (en doublant les ingrédients) et procéder en deux cuissons, ou bien préparer deux pâtes l'une après l'autre. Préchauffer le four à 160 °C. À l'aide d'un robot, fouetter les œufs et le sucre à vitesse maximale pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter la farine et le cacao tamisés en plusieurs fois et mélanger délicatement à la maryse entre chaque ajout. Verser la pâte dans le moule de 20 cm beurré et fariné. Enfourner pour 20-25 minutes. À la sortie du four, démouler puis laisser refroidir complètement. Une fois les deux génoises refroidies, les découper en deux dans l'épaisseur avec un couteau à pain, afin d'obtenir quatre disques.

3 Sirop d'imbibage

Dans une casserole, à feu vif, porter l'eau, le sucre et l'arôme vanille à ébullition. Retirer du feu et laisser un peu tiédir. Imbiber les disques de génoise à l'aide d'un pinceau.

4 Montage

Poser un plat de présentation sur le plateau tournant. Placer un disque de génoise sur le plat. Garnir le dessus de la génoise d'une couche de ganache et d'un peu de caramel au beurre salé à l'aide d'une spatule. Répéter l'opération avec les autres disques de génoise afin d'avoir 3 couches de ganache-caramel et quatre couches de génoise. Répartir une couche de ganache uniforme et généreuse sur le dessus et les côtés du gâteau. Couvrir le plus possible les génoises puis lisser à l'aide de la spatule de lissage. Réserver 30 minutes au réfrigérateur, puis étaler une nouvelle couche uniforme de ganache sur toute la surface du gâteau. La couche doit être bien lisse et couvrante. Réserver 30 minutes au réfrigérateur.

5 Coulant chocolat

Dans une petite casserole, à feu doux, chauffer la crème liquide jusqu'à frémissement. Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux, puis mélanger à la maryse afin d'obtenir une crème lisse et homogène. Laisser légèrement tiédir à température ambiante. Puis couler doucement la préparation sur le dessus et les côtés du gâteau à l'aide d'une cuillère.

6 Noisettes caramélisées

Dans une casserole, à feu moyen, porter le sucre et l'eau à ébullition jusqu'à 110 °C. Ajouter les noisettes et mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elles caramélisent. Retirer du feu et verser les noisettes sur du papier cuisson, en les étalant et les séparant le plus possible. Laisser refroidir à température ambiante.

7 Finition

Disposer les noisettes caramélisées en forme de couronne sur tout le contour du dessus du gâteau. Réserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

NUDE CAKE
VANILLE & FRAISE

8 PERSONNES 2 HEURES 30
2 HEURES 30 MINUTES

Les ingrédients

MOLLY CAKE
290 g d'œufs (7-8 œufs environ)
480 g de sucre
480 g de farine
20 g de levure chimique
1 cuillerée à soupe d'arôme vanille
480 g de crème liquide 30 % MG

SIROP D'IMBIBAGE
80 g de sucre
140 g d'eau
4 cuillerées à café d'arôme vanille

CRÈME AU BEURRE À LA MERINGUE SUISSE
350 g de sucre
8 blancs d'œufs
460 g de beurre doux mou

GARNITURE
250 g de fraises fraîches
Quelques fruits rouges et/ou fleurs comestibles

LE MATÉRIEL
• 1 moule à gâteau de 20 cm de diamètre et 10 cm de haut
• 1 couteau à pain
• 1 plateau tournant
• 1 spatule de lissage

1 Molly cake

Préchauffer le four à 150 °C. Beurrer et fariner le moule. Dans le robot, fouetter les œufs et le sucre à vitesse maximale pendant 10 minutes environ. Ajouter la farine tamisée, la levure et la vanille. Mélanger à vitesse lente jusqu'à l'obtention d'une pâte parfaitement homogène. Monter la crème liquide en chantilly, puis l'incorporer délicatement à la pâte en mélangeant à la maryse. Verser la pâte dans le moule préalablement beurré. Enfourner pour 2 heures. Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau au centre du gâteau. La lame doit ressortir sèche ; sinon, prolonger la cuisson de 10-15 minutes. Démouler et laisser refroidir complètement. Découper le molly cake en quatre disques à l'aide d'un couteau à pain.

2 Sirop d'imbibage

Dans une casserole, à feu vif, porter l'eau, le sucre et l'arôme vanille à ébullition. Retirer du feu et laisser légèrement tiédir. Imbiber les disques de génoise à l'aide d'un pinceau.

3 Crème au beurre à la meringue suisse

Mettre le sucre et les blancs d'œufs dans une cuve au-dessus d'un bain-marie. Fouetter au batteur électrique jusqu'à ce que la meringue ait augmenté de volume et qu'elle soit blanche et brillante. Retirer la cuve du bain-marie et continuer à fouetter à vitesse maximale pendant 10 minutes environ. La meringue doit être ferme et complètement refroidie. Incorporer petit à petit le beurre mou dans la meringue en fouettant à vitesse moyenne. La préparation va devenir granuleuse et redescendre. Continuer à fouetter à la même vitesse. Lorsque la texture devient onctueuse et homogène, fouetter encore 3 minutes.

4 Montage

Poser un plat de présentation sur le plateau tournant. Placer un disque de molly cake sur le plat. Garnir le dessus d'une couche de crème au beurre, puis ajouter des morceaux de fraises. Répéter l'opération avec les autres disques de génoise afin d'avoir 3 couches de crème-fraises et quatre couches de gâteau. Répartir la crème au beurre restante sur le dessus et les côtés du gâteau, puis lisser à l'aide de la spatule de lissage.

Ne pas chercher à avoir un rendu couvrant et opaque : on doit encore deviner les disques de molly cake pour un rendu *nude* et bohème. Réserver 30 minutes au réfrigérateur, puis procéder à quelques retouches de crème si nécessaire et décorer le dessus du gâteau avec des fruits rouges et/ou des fleurs comestibles et des boules de crème au beurre.

NUMBER CAKE
VANILLE & FRUITS ROUGES

6 PERSONNES 2 HEURES 20 MINUTES PAR NUMÉRO 3 HEURE

Les ingrédients

PÂTE SUCRÉE
210 g de beurre mou
105 g de sucre glace
60 g de poudre d'amandes
345 g de farine
82 g d'œuf entier (2 œufs)

CRÈME DIPLOMATE VANILLE
440 g de lait
2 gousses de vanille
4 jaunes d'œufs
80 g de sucre
40 g de Maïzena®
5 g de gélatine 150 Bloom
30 g de beurre doux
150 g de crème liquide 30 % MG froide

GARNITURE
200 g de fraises fraîches
100 g de framboises fraîches
100 g de myrtilles fraîches
Des fleurs comestibles
Des petites meringues

LE MATÉRIEL
• 1 poche munie d'une douille ronde de 20 mm
• 1 patron du chiffre à imprimer au format de la plaque à pâtisserie

1 Crème diplomate vanille

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu doux, chauffer le lait avec les graines des gousses de vanille. Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la Maïzena® et mélanger de nouveau. Verser doucement le lait chaud sur la préparation tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu doux, sans jamais cesser de mélanger jusqu'à épaississement. Après épaississement, poursuivre la cuisson 3-4 minutes en continuant de mélanger. Hors du feu, incorporer la gélatine essorée. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Verser cette crème pâtissière dans une grande assiette plate, filmer au contact et laisser refroidir 2-3 heures (idéalement toute une nuit) au réfrigérateur afin qu'elle soit bien froide.

2 Pâte sucrée

Dans un saladier, mélanger le beurre mou et le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes, mélanger. Ajouter la farine et l'œuf, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Diviser la pâte en deux portions égales. Étaler chaque pâte sur 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Retirer le papier cuisson du dessus, poser le patron sur la pâte et détailler délicatement la pâte en suivant les contours du patron à l'aide d'un couteau fin et pointu. Retirer délicatement le patron et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Répéter l'opération avec l'autre moitié de la pâte. Préchauffer le four à 170 °C. Enfourner pour 20 minutes environ. Laisser refroidir.

3 Montage

À l'aide d'un batteur électrique, monter la crème liquide en chantilly sans essayer de la rendre très ferme. Réserver. Fouetter la crème pâtissière froide pour la détendre. Pour obtenir une crème diplomate, incorporer la crème montée dans la crème pâtissière en plusieurs fois, en mélangeant délicatement à la maryse entre chaque ajout. Mettre la crème diplomate dans la poche munie de la douille ronde de 20 mm.
Placer le premier chiffre sur un plat de présentation et pocher des boules sur tout le dessus du biscuit. Garnir de quelques framboises et myrtilles. Poser le deuxième chiffre par-dessus et pocher à nouveau de la crème. Décorer avec les framboises et myrtilles restantes, les fraises, les fleurs comestibles et les meringues. Réserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

BÛCHE ROCHER
CHOCOLAT VANILLE

Avec cette recette, vous ne pourrez plus vous passer de faire votre bûche pour les fêtes de fin d'année !

6 PERSONNES
2 HEURES
15 MINUTES
2 NUITS

Le matériel

- 1 moule double insert bûche Silikomart®
- 1 thermomètre de cuisine

Les ingrédients

INSERT MOUSSE VANILLE
200 g de lait
2 gousses de vanille
3 jaunes d'œufs
45 g de sucre
200 g de crème liquide 30 % MG froide
8 g de la gélatine 150 Bloom

GÉNOISE VANILLE
4 œufs
125 g de sucre
125 g de farine
1 sachet de sucre vanillé

CROUSTILLANT CHOCOLAT
60 g de chocolat au lait
4 crêpes dentelle

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT
160 g de chocolat au lait
200 g de crème liquide 30 % MG froide
100 g de lait
4 g de gélatine 150 Bloom

GLAÇAGE ROCHER
500 g de chocolat au lait
130 g d'huile de pépins de raisin
120 g de pralin
2 grosses poignées d'amandes concassées

1 Insert mousse vanille

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer le lait et les graines des gousses de vanille, jusqu'à ce que le lait soit bien chaud. Retirer du feu et laisser infuser 10 minutes. Pendant ce temps, dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.
Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux sans jamais cesser de mélanger à la maryse jusqu'à léger épaississement (83 °C exactement). Retirer du feu et ajouter la gélatine essorée. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et laisser tiédir 20-25 minutes à température ambiante. Monter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Verser la préparation à la vanille en plusieurs fois sur la crème montée et mélanger délicatement à la maryse entre chaque ajout. Verser la mousse vanille dans la plus grande partie du moule. Laisser prendre une nuit au congélateur.

2 Génoise vanille

Préchauffer le four à 160 °C.
À l'aide d'un robot, fouetter les œufs et le sucre à vitesse maximale pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter la farine tamisée en plusieurs fois et mélanger délicatement à la maryse entre chaque ajout. Verser la pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, étaler légèrement et enfourner pour 15 minutes environ. À la sortie du four, laisser refroidir avant de détailler une bande de génoise très légèrement plus petite que le moule à bûche.

3 Croustillant chocolat

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie ou au micro-ondes. Émietter les crêpes dentelle et les incorporer délicatement au chocolat fondu. Étaler une fine couche de croustillant sur la bande de génoise. Réserver au réfrigérateur.

4 Mousse chocolat au lait

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit bien chaud mais sans ébullition. Le verser en trois fois sur le chocolat fondu, en mélangeant délicatement à la spatule entre chaque ajout afin d'obtenir une préparation lisse et homogène. Bien incorporer la gélatine essorée et laisser tiédir à température ambiante. Monter la crème liquide froide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Verser la préparation au chocolat en plusieurs fois sur la crème montée et mélanger délicatement entre chaque ajout.

5 Montage

Verser un peu de mousse au chocolat au fond du moule à bûche. Déposer dessus l'insert vanille totalement congelé. Ajouter une fine couche de mousse au chocolat. Déposer dessus la bande de génoise, côté croustillant posé sur la mousse au chocolat. Appuyer légèrement pour que la mousse ressorte un peu sur les côtés, puis lisser le dessus. Laisser prendre une nuit au congélateur.

6 Glaçage rocher

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie ou au micro-ondes. Incorporer l'huile de pépins de raisin à la maryse jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Ajouter le pralin et les amandes concassées, mélanger. Laisser redescendre la température du glaçage à 35 °C avant utilisation.

7 Finition

Disposer deux verres de même hauteur dans un grand plat. Démouler la bûche et la placer sur les verres. Verser le glaçage à 35 °C sur la bûche congelée et laisser égoutter. À l'aide de deux spatules, déposer la bûche sur son plat de présentation. Réserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

BÛCHE ROULÉE
CHOCOLAT FRAMBOISE

5-6 PERSONNES · 1 HEURE · 15 MINUTES · 4 HEURES 30

Les ingrédients

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT
120 g de chocolat au lait
410 g de crème fleurette 30 % MG

BISCUIT VIENNOIS CHOCOLAT
50 g de jaunes d'œufs (3 œufs environ)
80 g d'œufs entiers (2 œufs environ)
95 g de blancs d'œufs (3 œufs environ)
80 g de sucre
30 g de farine
30 g de cacao en poudre non sucré

SIROP D'IMBIBAGE
60 g d'eau
30 g de sucre
2 cuillerées à café d'arôme vanille

GARNITURE
200 g de framboises fraîches

DÉCORATION EN CHOCOLAT
400 g de chocolat au lait
Poudre alimentaire dorée

MATÉRIEL
• 1 plaque à pâtisserie de 30 × 40 cm

1 Ganache chocolat au lait

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer la crème jusqu'à frémissement. La verser aussitôt en trois fois sur le chocolat fondu, en mélangeant délicatement à la maryse entre chaque ajout. Filmer au contact et réserver 4 heures minimum (ou toute une nuit) au réfrigérateur afin qu'elle soit bien froide.

2 Biscuit viennois

(à réaliser après refroidissement de la ganache)

Préchauffer le four à 170 °C. Dans un saladier, fouetter les jaunes, les œufs entiers et 55 g de sucre. Dans un autre saladier, monter les blancs d'œufs en neige à l'aide d'un batteur électrique en ajoutant petit à petit 25 g de sucre. Incorporer délicatement la moitié des blancs en neige dans le mélange œufs-sucre à l'aide d'une maryse. Ajouter la farine et le cacao en poudre tamisés et le reste des blancs montés. Mélanger délicatement à la maryse. Étaler la pâte sur la plaque à pâtisserie recouverte d'un papier de cuisson afin d'obtenir un rectangle de 30 × 40 cm environ. Enfourner pour 10-15 minutes. Laisser refroidir et décoller le biscuit. Couper les bords pour égaliser.

3 Sirop d'imbibage

Dans une casserole, à feu vif, porter l'eau, le sucre et l'arôme vanille à ébullition. Retirer du feu et laisser un peu tiédir. Imbiber le côté du biscuit viennois qui était collé au papier à l'aide d'un pinceau.

4 Montage

À l'aide d'un batteur électrique, monter la ganache jusqu'à ce qu'elle se tienne comme une chantilly. Étaler la ganache montée sur le biscuit, du côté du sirop, et répartir harmonieusement des framboises

fraîches. Rouler délicatement le biscuit en serrant bien. Une fois la bûche roulée, la poser au milieu d'une feuille de papier cuisson, la jointure du biscuit en dessous, et la recouvrir avec le papier en serrant bien. Réserver 1 heure au réfrigérateur.

5 *Décoration en chocolat*

Tempérer le chocolat (voir page 9). Le verser sur une feuille de papier cuisson et lisser en une couche de 2-3 mm d'épaisseur à l'aide d'une spatule. Laisser figer 20 minutes environ, puis découper des formes géométriques abstraites. Saupoudrer quelques formes de poudre alimentaire dorée à l'aide d'un pinceau.

6 *Finition*

Recouvrir le dessus de la bûche avec le restant de ganache. Couper l'extrémité de la bûche pour avoir un visuel propre et net. Coller soigneusement les formes géométriques sur toute la surface de la bûche (sauf les extrémités). Réserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

RUBIK'S CAKE

5 PERSONNES · 40 HEURES · 15 MINUTES · 30 MINUTES

Les ingrédients

MOELLEUX CHOCOLAT
200 g de chocolat au lait
125 g de beurre doux
100 g de farine
4 œufs
150 g de sucre

GLAÇAGE ROCHER
350 g de chocolat au lait
90 g d'huile de pépins de raisin
120 g de pralin
Poudre alimentaire dorée

MATÉRIEL
• 1 moule Cube Pixmoule Pixcake®

1 Moelleux chocolat

Préchauffer le four à 180 °C. Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes ou au bain-marie. Ajouter la farine, mélanger. Ajouter les œufs, mélanger. Ajouter le sucre, mélanger. Graisser le moule et verser la pâte aux trois quarts de chaque cube (la pâte gonfle à la cuisson). Enfourner pour 15 minutes environ. Laisser refroidir avant de démouler. Si nécessaire, retailler le haut du moelleux à l'aide d'un couteau afin d'avoir des jolis moelleux carrés. Réserver 30 minutes au congélateur.

2 Glaçage rocher

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie ou au micro-ondes. Incorporer l'huile de pépins de raisin à la maryse jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Ajouter le pralin et mélanger. Laisser redescendre la température du glaçage à 35 °C avant utilisation.

3 Finition

Verser le glaçage dans un récipient étroit. Plonger les moelleux dans le glaçage à l'aide d'un cure-dent et laisser égoutter quelques secondes. Déposer chaque carré sur une feuille de papier cuisson, retirer délicatement le cure-dent et laisser figer au réfrigérateur. Recouvrir quelques moelleux de poudre alimentaire dorée à l'aide d'un pinceau. Disposer les carrés les uns sur les autres pour former un Rubik's cube.

LE KIWIER

6-7 PERSONNES · 1 HEURE · 15 MINUTES · 3 HEURES

Les ingrédients

GÉNOISE VANILLE
4 œufs
125 g de sucre
125 g de farine
1 sachet de sucre vanillé

CRÈME MOUSSELINE
4 jaunes d'œufs
130 g de sucre
60 g de Maïzena®
500 ml de lait
1 gousse de vanille ou 3 cuillerées à soupe d'arôme vanille
250 g de beurre très mou à température ambiante

SIROP D'IMBIBAGE
200 ml d'eau
200 g de sucre
2 cuillerées à soupe d'arôme vanille

GARNITURE
8-9 kiwis

MATÉRIEL
- 1 cercle à pâtisserie de 16-18 cm de diamètre
- 1 cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre
- 1 bande de Rhodoïd®
- 1 grande spatule plate
- 1 poche munie de la douille de son choix

1 Génoise vanille

Préchauffer le four à 160 °C. À l'aide d'un robot, fouetter les œufs et le sucre à vitesse maximale pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter la farine tamisée en plusieurs fois et mélanger délicatement à la spatule entre chaque ajout. Verser la pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, étaler légèrement et enfourner pour 10-15 minutes. À la sortie du four, laisser refroidir puis détailler 2 disques de génoise à l'aide du cercle de 16-18 cm.

2 Crème mousseline

Dans un saladier, mélanger énergiquement les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement. Ajouter la Maïzena®. Mélanger.
Dans une casserole, à feu moyen, porter le lait et les graines de la gousse de vanille à ébullition. Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre en mélangeant énergiquement. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux sans jamais cesser de mélanger à la maryse jusqu'à obtenir une crème épaisse. Poursuivre la cuisson 3-4 minutes après ébullition. Verser cette crème pâtissière dans une grande assiette, filmer au contact et laisser complètement refroidir. Une fois la crème à température ambiante, la fouetter 3 minutes au batteur électrique pour la détendre. Puis incorporer petit à petit le beurre mou. Une fois le beurre totalement incorporé, continuer de fouetter pendant 2 minutes afin d'obtenir une crème mousseline bien aérienne.

3 Sirop d'imbibage

Dans une casserole, à feu vif, porter l'eau, le sucre et l'arôme vanille à ébullition. Retirer du feu et laisser un peu tiédir. Imbiber les deux génoises à l'aide d'un pinceau ou d'une cuillère.

4 Montage

Placer la bande de Rhodoïd® à l'intérieur du cercle de 20 cm pour faciliter le démoulage. Peler les kiwis, les couper en rondelles et couper chaque rondelle en deux. Disposer les demi-rondelles autour du cercle. Placer un disque de génoise au centre. Recouvrir les kiwis et la génoise d'une couche de crème.

Couper le reste des rondelles de kiwis en petits morceaux et les répartir au centre. Recouvrir d'une nouvelle couche de crème. Poser le second disque de génoise. Couvrir une nouvelle fois d'une couche de crème et lisser à l'aide d'une grande spatule plate. Mettre la crème mousseline restante dans la poche munie de la douille et pocher la crème sur le kiwier. Réserver 3 heures minimum au réfrigérateur avant de démouler.

CHOUX
CHOCOLAT PASSION

8 PERSONNES 2 HEURES 30 35 MINUTES 45 MINUTES

Les ingrédients

CURD PASSION
100 g de jus de fruits de la Passion sans pépins (2-3 fruits)
110 g de sucre
3 œufs
150 g de beurre doux

CRÈME PÂTISSIÈRE CHOCOLAT
360 g de lait
80 g de jaunes d'œufs (4 œufs environ)
30 g de sucre
25 g de Maïzena®
40 g de beurre doux
110 g de chocolat noir

PÂTE À CHOUX
60 g de lait
60 g d'eau
50 g de beurre
2 g de sel
2 g de sucre
65 g de farine
115 g d'œufs entiers (3 œufs environ)

CRAQUELIN
30 g de beurre
35 g de cassonade
35 g de farine

FINITION
Sucre glace

MATÉRIEL
• 1 emporte-pièce de 3 cm de diamètre
• 1 poche munie d'une douille ronde de 10 mm
• 2 poches munies d'une douille de fourrage

1 Curd Passion

Dans une petite casserole, à feu doux, chauffer le jus de fruits de la Passion avec 45 g de sucre. Pendant ce temps, dans un petit saladier, mélanger les œufs et 67 g de sucre. Une fois le jus chaud, le verser doucement sur la préparation, tout en mélangeant. Remettre le tout à chauffer dans la casserole à feu doux, porter à ébullition sans jamais cesser de mélanger. La préparation doit épaissir. Hors du feu, ajouter le beurre en petits morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu et que la préparation soit homogène. Réserver.

2 Craquelin

Mélanger le beurre, la cassonade et la farine à la main. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson sur 2 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Mettre le tout au congélateur, à plat, pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le craquelin durcisse. Découper 8 disques de 3 cm de diamètre à l'aide de l'emporte-pièce.

3 Crème pâtissière chocolat

Dans une casserole, à feu doux, chauffer le lait. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent légèrement. Ajouter la Maïzena® et mélanger. Verser le lait chaud sur la préparation tout en mélangeant énergiquement. Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu doux, sans cesser de mélanger jusqu'à épaississement. Porter à ébullition et poursuivre la cuisson 2-3 minutes en mélangeant. Retirer du feu et continuer à fouetter afin de faire légèrement refroidir la crème. Ajouter le beurre et le chocolat en petits morceaux, et laisser fondre 2 minutes. Fouetter énergiquement afin d'obtenir une crème homogène, brillante et lisse. Verser la crème dans une grande assiette plate, filmer au contact et laisser refroidir 45 minutes au réfrigérateur.

4 Pâte à choux

Préchauffer le four à 170 °C. Dans une casserole, faire bouillir le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Ajouter la farine et mélanger énergiquement avec une cuillère en bois pendant 3 minutes pour dessécher la pâte. Elle va se détacher des parois de la casserole. Puis laisser refroidir à température ambiante. Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélanger la pâte à vitesse moyenne en ajoutant les œufs petit à petit. Arrêter de mélanger quand la pâte est homogène, souple et brillante. La mettre dans la poche à douille ronde et pocher 8 choux de 4-5 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier cuisson. Déposer sur chaque chou un disque de craquelin. Enfourner pour 30-35 minutes.

5 Montage

Une fois les choux refroidis, fouetter la crème pâtissière froide pour la détendre et la mettre dans une poche munie d'une douille de fourrage. Mettre le curd Passion dans l'autre poche munie d'une douille de fourrage. Créer une petite ouverture sous chaque chou à l'aide de la pointe d'un couteau et fourrer les choux d'un peu de crème chocolat, puis d'un peu de curd Passion et, de nouveau, de la crème chocolat. Saupoudrer le dessus des choux d'une fine pluie de sucre glace tamisé.

CHEESECAKE
VANILLE & PÉCAN CARAMÉLISÉES

5-6 PERSONNES · 55 MINUTES · 1 NUIT + 3 HEURES

Les ingrédients

BASE SABLÉE
200 g de biscuits sablés au chocolat
70 g de beurre fondu

APPAREIL À CHEESECAKE
600 g de cream cheese (type Philadelphia®)
400 g de crème fleurette 30 % MG
5 cuillerées à soupe de sucre glace
1 cuillerée à soupe d'arôme vanille
+ 1 gousse de vanille

CARAMEL AU BEURRE SALÉ
100 g de sucre
150 g de crème liquide 30 % MG
50 g de beurre demi-sel

GARNITURE
200 g de noix de pécan

MATÉRIEL
• 1 cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre
• 1 bande de Rodhoïd®

1 base sablée

Mixer les biscuits en poudre. La mélanger avec le beurre fondu afin d'obtenir une préparation homogène. Placer la bande de Rodhoïd® à l'intérieur du cercle à pâtisserie posé sur un plat de présentation. Étaler une couche uniforme de préparation au fond du cercle. À l'aide d'une cuillère, bien répartir la préparation en tapotant légèrement afin que tout soit bien soudé. Réserver 30 minutes au réfrigérateur.

2 Appareil à cheesecake

À l'aide d'un robot, fouetter le cream cheese et la crème fleurette. Quand le mélange commence à épaissir, ajouter le sucre, l'arôme vanille et les graines de la gousse de vanille. Continuer à fouetter jusqu'à complet épaississement. Verser l'appareil à cheesecake sur la base sablée en une couche uniforme. Lisser à l'aide d'une spatule. Laisser prendre une nuit au congélateur.

3 Caramel au beurre salé

Dans une casserole, à feu moyen, faire fondre le sucre à sec (sans rien ajouter), jusqu'à ce qu'il soit fondu et prenne une couleur ambrée. En même temps, dans une autre casserole, à feu moyen, faire bouillir la crème. Hors du feu, verser la crème doucement mais en une seule fois sur le caramel. (Attention aux éclaboussures.) Remettre sur feu moyen et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Ajouter le beurre coupé en dés et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Laisser cuire 2-3 minutes sans cesser de mélanger. Verser dans un bol et réserver.

4 Finition

Décercler le cheesecake. Répartir les noix de pécan sur toute la surface. Badigeonner généreusement les noix de pécan de caramel au beurre salé. Laisser reposer 3 heures au réfrigérateur avant de déguster.

NOIX DE PÉCAN

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

APPAREIL À CHEESECAKE

BASE SABLÉE

PARIS-BREST
À LA PISTACHE

J'ai fait mon premier Paris-Brest il y a quelques mois seulement. Vous aussi vous pouvez le faire !

8 PERSONNES
2 HEURES 30
35 MINUTES
2 HEURES

Le matériel

- 1 emporte-pièce de 3 cm de diamètre
- 1 poche munie d'une douille ronde de 10 mm
- 1 poche munie d'une douille cannelée
- 1 poche

Les ingrédients

PRALINÉ PISTACHE
300 g de pistaches décortiquées non salées
150 g de sucre
3 pincées de fleur de sel

CRÈME PISTACHE
340 g de lait
4 jaunes d'œufs
65 g de sucre
35 g de Maïzena®
6,6 g de gélatine 150 Bloom
130 g de beurre doux
175 g de praliné pistache

CRAQUELIN
30 g de beurre
35 g de cassonade
35 g de farine

PÂTE À CHOUX
60 g de lait
60 g d'eau
50 g de beurre
2 g de sel
2 g de sucre
60 g de farine
110 g d'œufs entiers (3 œufs environ)

DÉCORATION
Sucre glace
Quelques éclats de pistaches

1 Praliné pistache

Torréfier les pistaches 15 minutes dans le four préchauffé à 160 °C. Dans une casserole, à feu moyen, faire cuire le sucre à sec (sans rien ajouter), jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et prenne une couleur blond foncé. Ajouter les pistaches torréfiées et mélanger avec une cuillère en bois. Le sucre va commencer à cristalliser sur les pistaches. Continuer de mélanger jusqu'à ce que tout le sucre devienne du caramel. Retirer du feu et verser la préparation sur du papier cuisson, étaler les pistaches caramélisées et laisser refroidir complètement à température ambiante. Une fois la préparation refroidie, mettre les pistaches dans un robot avec la fleur de sel. Mixer à vitesse maximale pendant 15 à 35 minutes, jusqu'à l'obtention d'un praliné fluide. Faire des pauses régulières en cours de mixage afin de racler les parois du robot à l'aide d'une spatule. Réserver le praliné dans un bocal.

2 Crème pistache

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu doux, chauffer le lait. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent légèrement. Ajouter la Maïzena® et mélanger de nouveau. Verser le lait chaud sur la préparation tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu moyen, sans jamais cesser de mélanger jusqu'à épaississement. Porter à ébullition et poursuivre la cuisson 2-3 minutes en continuant de mélanger. Retirer du feu, ajouter la gélatine essorée et bien mélanger. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux, bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Ajouter le praliné pistache et mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Verser la crème dans un grand plat, filmer au contact et laisser refroidir 2 heures minimum (idéalement toute une nuit) au réfrigérateur.

3 Craquelin

Mélanger le beurre, la cassonade et la farine à la main. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson sur 2 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Mettre le tout au congélateur, à plat, pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le craquelin durcisse. Découper 8 disques de 3 cm de diamètre à l'aide de l'emporte-pièce.

4 Pâte à choux

Préchauffer le four à 170 °C. Dans une casserole, faire bouillir le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Une fois à ébullition, ajouter la farine et mélanger énergiquement avec une cuillère en bois pendant 3 minutes pour dessécher la pâte. Elle va se détacher des parois de la casserole. Puis laisser refroidir à température ambiante. Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélanger la pâte à vitesse moyenne en ajoutant les œufs petit à petit. Arrêter de mélanger quand la pâte est homogène, souple et brillante. Mettre la pâte à choux dans la poche à douille ronde et pocher 8 choux de 4-5 cm de diamètre sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Déposer sur chaque chou un disque de craquelin. Enfourner pour 30-35 minutes, puis laisser refroidir.

5 Montage

Fouetter 3 minutes la crème pistache à vitesse moyenne avec la feuille du robot pour la détendre. La mettre dans la poche à douille cannelée. Mettre le praliné pistache restant dans une poche sans douille. Couper les choux en deux (réserver les chapeaux) et pocher un peu de crème pistache dans chaque chou. Pocher du praliné pistache au cœur de la crème pistache. Pocher dessus une spirale de crème pistache et saupoudrer d'éclats de pistaches. Remettre les chapeaux. Saupoudrer les choux de sucre glace.

CHARLOTTE AUX FRAISES

6-7 PERSONNES 55 MINUTES 12 MINUTES 3 HEURES

Les ingrédients

BISCUITS À LA CUILLER
135 g de blancs d'œufs (4 œufs environ)
110 g de sucre
90 g de jaunes d'œufs (5 œufs environ)
110 g de farine
Sucre glace

SIROP D'IMBIBAGE
70 g d'eau
40 g de sucre
2 cuillerées à café d'arôme vanille

MOUSSE FRAISE
390 g de purée de fraises
2 cuillerées à soupe de sucre
10 g de gélatine 150 Bloom
300 g de crème liquide 30 % MG froide
200 g de fraises fraîches

GARNITURE
250 g de fraises fraîches

MATÉRIEL
- 1 cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre
- 1 poche munie d'une douille lisse de 12 mm
- 1 thermomètre de cuisine

1 Biscuits à la cuiller

Préchauffer le four à 180 °C. Préparer les gabarits pour les cartouchières et les disques : sur du papier cuisson, tracer au crayon 2 rectangles de 35 × 8 cm et 2 cercles de 16 cm de diamètre. Coller les feuilles de papier cuisson sur une plaque à pâtisserie beurrée, côté crayon contre le beurre. Monter les blancs d'œufs en neige à l'aide d'un batteur électrique. Une fois qu'ils deviennent mousseux, ajouter le sucre en trois fois. Continuer à fouetter jusqu'à ce que la meringue soit ferme et lisse. Mélanger légèrement les jaunes d'œufs dans un bol, puis les incorporer délicatement aux blancs en neige à l'aide d'une maryse. Ajouter la farine tamisée en une seule fois et mélanger délicatement. Verser la préparation dans la poche munie de la douille. Pocher 2 cartouchières de biscuit sur le gabarit : réaliser des bâtonnets de 8 cm espacés de 2 mm maximum sur toute la longueur du rectangle. Pocher 2 disques sur le gabarit en formant des spirales. Saupoudrer la pâte d'une fine pluie de sucre glace tamisé. Attendre 2 minutes et saupoudrer une nouvelle couche de sucre glace tamisé. Enfourner pour 10-12 minutes. À mi-cuisson, ouvrir la porte du four pour évacuer la vapeur et refermer aussitôt. Laisser refroidir.

2 Sirop d'imbibage

Dans une casserole, à feu vif, porter l'eau, le sucre et l'arôme vanille à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir.

3 Mousse fraise

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une petite casserole, à feu doux, chauffer la purée de fraises et le sucre. Une fois la purée bien chaude, retirer du feu et ajouter la gélatine essorée. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Laisser tiédir 20 minutes

à température ambiante. Une fois que la température de la purée est inférieure à 35 °C, monter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Verser la purée en plusieurs fois sur la crème montée et mélanger délicatement à la maryse entre chaque ajout.

4 Montage

Poser le cercle à pâtisserie sur un plat de présentation. Couper légèrement le bas des 2 bandes de biscuit à l'aide d'un couteau pour qu'elles soient bien droites et les placer le long des contours du cercle en ajustant les longueurs et en veillant à ce que les bandes soient bien serrées.

Déposer un disque de biscuit au fond du cercle et l'imbiber de sirop à l'aide d'un pinceau. Étaler une partie de la mousse et répartir quelques morceaux de fraises fraîches. Déposer le second disque de biscuit en appuyant légèrement. L'imbiber de sirop. Recouvrir de mousse, presque jusqu'en haut du cercle de biscuit. Réserver 3 heures minimum au réfrigérateur. Décercler délicatement et dresser soigneusement des morceaux de fraises sur le dessus.

BUNDT CAKE
AU CHOCOLAT

7-8 PERSONNES · 25 MINUTES · 45 MINUTES

Les ingrédients

BUNDT CAKE
240 g de beurre doux
285 g de chocolat noir
4 œufs
240 g de sucre
200 g de farine
70 g de poudre d'amandes
9 g de levure chimique
100 ml de lait

GANACHE CHOCOLAT AU LAIT
85 g de chocolat au lait
75 g de crème liquide 30 % MG
7,5 g de miel d'acacia
12 g de beurre doux

MATÉRIEL
• 1 moule à bundt cake de 25 cm de diamètre

1 Bundt cake

Préchauffer le four à 180 °C. Faire fondre le beurre et le chocolat ensemble au bain-marie ou au micro-ondes. Fouetter les œufs et le sucre pendant 10 minutes environ, jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter la farine, la poudre d'amandes, la levure et le chocolat fondu. Mélanger le tout afin d'obtenir une préparation lisse et homogène. Incorporer progressivement le lait. Verser la préparation dans le moule préalablement beurré. Enfourner pour 45 minutes environ. Démouler et laisser refroidir à température ambiante.

2 Ganache chocolat au lait

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer la crème et le miel jusqu'à frémissement. Verser aussitôt en trois fois sur le chocolat fondu, en mélangeant délicatement à la maryse entre chaque ajout. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu et que la préparation soit homogène. Verser la ganache sur le bundt cake.

GROS COOKIE
ULTRA GOURMAND

4 PERSONNES · 20 MINUTES · 18 MINUTES

Les ingrédients

PÂTE À COOKIE
125 g de beurre demi-sel
125 g de cassonade
1 œuf
1 sachet de sucre vanillé
3 pincées de sel
3 pincées de levure chimique
225 g de farine
50 g de pépites de chocolat noir
50 g de pépites de chocolat au lait
50 g de pépites de chocolat blanc
2-3 cuillerées à soupe de pâte à tartiner chocolat

MATÉRIEL
• 1 cercle à pâtisserie de 18 cm de diamètre

1 Pâte à cookie

Dans un saladier, fouetter le beurre et la cassonade pendant 3-4 minutes. Ajouter l'œuf et le sucre vanillé, mélanger. Ajouter le sel, la levure et la farine. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

2 Montage

Préchauffer le four à 180 °C. Poser le cercle à pâtisserie sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Y verser la moitié de la pâte et l'aplatir légèrement avec la main. Déposer la pâte à tartiner au centre (éviter les bords). Recouvrir de la pâte restante. Enfourner pour 15-18 minutes. Décercler délicatement et déguster tiède ou complètement refroidi.

REMERCIEMENTS

Tout d'abord, un grand merci à toute l'équipe de Marabout cuisine, qui m'a ouvert la porte de sa maison d'édition, qui m'a accordé sa confiance et qui a cru en ce projet.

Merci à Sandra Mahut et César Augustyniak pour leur professionnalisme et leur implication.

C'est un projet que mes abonnés attendaient depuis longtemps, merci à vous de me suivre depuis toutes ces années, merci pour vos encouragements et votre bienveillance.

Merci à mon mari qui a toujours cru en moi et qui a su me rebooster et me valoriser dans les moments où je doutais. Il savait que j'étais capable avant même que je le sache.

Mes filles, mon moteur. Ce livre est aussi pour elles. Je suis fière de savoir qu'elles pourront hériter de mes recettes à travers ce livre, fière de laisser ma trace sur papier. La vie de maman n'est pas toujours toute rose, mais mes filles sont la plus belle réussite de ma vie. C'est paradoxal, mais elles me prennent autant d'énergie qu'elles me transmettent de force ! Je vous aime d'un amour indescriptible.

Ma mère, mon père, mes sœurs Dalia et Yasmine, qui sont loin de moi mais qui ont suivi toutes les étapes de mon livre et m'ont soutenue dans cette aventure.
Loin des yeux, mais près du cœur.

À mes copines avec qui je parle tous les jours, plusieurs fois par jour, qui m'ont aidée et soutenue psychologiquement (S-D-Y-L-Y-K) ! Merci à vous, vous avez été un vrai soutien.

Et merci aux épreuves de la vie qui, aussi pénibles qu'elles puissent être, m'ont donné la détermination, la patience et le mental de ne jamais lâcher.

Je terminerai ces remerciements avec une pensée pour une personne qui n'est plus là aujourd'hui pour constater que j'y suis arrivée, mais à qui j'ai énormément pensé pendant la création de ce livre. Ça a nourri ma motivation et ma détermination
à réussir. À jamais dans mon cœur.

Mon livre est maintenant le vôtre.

Sincèrement,
Marine

@les_patisseries_de_mama

© Hachette Livre (Marabout) 2022
58, rue Jean Bleuzen 92178 Vanves

Tous droits réservés. Toute reproduction ou utilisation de l'ouvrage sous quelque forme et par quelque moyen électronique, photocopie, enregistrement ou autre que ce soit est strictement interdite sans l'autorisation de l'éditeur.

Aide pour la réalisation des recettes sur le shooting : César Augustyniak
Mise en page : Sophie Villette
Relectures : Élise Peylet et Émilie Collet

2681035
978-2-501-16994-3
Dépôt légal : février 2022